N.9 – Settembre 2013 € 4,00 IT

www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

Scopri le **NOVITÀ!**

IL PIACERE DELLE CONSERVE
Una tradizione di famiglia da riscoprire

IN RIVA AL LAGO
Piatti da chef da gustare all'aperto

RICETTE FACILI PER RISOLVERE LA CENA

Rapidamente buoni

9 771121 150004 30009

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

grattugia julienne
a manovella HANDY
con 3 dischi intercambiabili

Il fascino del cambiamento

In questo periodo dell'anno, i giornali si dividono equamente tra quelli che danno consigli per non essere troppo traumatizzati dal rientro dalle vacanze, e quelli che si prodigano nell'offrirvi i buoni propositi per affrontare al meglio l'autunno alle porte.
In entrambi i casi, l'imperativo è il cambiamento.
Si torna alla quotidianità dopo un tempo dedicato all'inconsueto, ci si rimette in gioco come fosse la prima volta in cui abbiamo l'occasione di fare quelle cose che, durante il resto dell'anno, rimangono sopite nella parte più remota del cervello. Andare in palestra con costanza, studiare meglio quella lingua straniera che zoppica, dedicare più tempo a se stessi... Ma anche partecipare finalmente al corso di cucina dei sogni, o applicarci con costanza alla realizzazione di quella torta o di quel manicaretto la cui ricetta giace da troppo tempo nel cassetto della cucina. E perché non ricominciare a invitare familiari e amici per allegri convivi in cui il cibo è il punto di partenza per stare insieme?
Per noi, invece, questo cambio di stagione significa un giornale più contemporaneo, che risponde a due diverse esigenze: risolvere con semplicità ma con tanto gusto l'incombenza quotidiana del cucinare e darvi spunti e ricette per le giornate in cui avete più tempo, e la passione per i fornelli diventa un vero momento di relax che gratifica voi e le persone che con voi condividono il risultato. La parte dedicata alle ricette è quindi in una sezione più pratica, dopo le idee per casa e tavola e dopo le suggestioni, spazio in cui ci proponiamo di farvi sognare una nuova meta, gastronomica o di viaggio. Il progetto che ci ha guidati parte da qui, ma vuole esplorare anche tutto il mondo attorno al cibo, proprio come ha sempre fatto La Cucina Italiana fin dalle origini: attualità, prodotti, fai da te, arte del ricevere e itinerari riscoprono la tradizione ma trovano un nuovo spazio e un nuovo volto.

Anna Prandoni

Il cambiamento inquieta, è naturale che sia così: l'essere umano vive meglio e con più tranquillità le situazioni conosciute. Ma cambiamento significa anche novità, e queste, spesso, sono sinonimo di entusiasmo, di energie, di passione.
Tutti ingredienti che abbiamo mescolato nella nostra nuova ricetta. Un grazie a chi l'ha voluto, a chi l'ha pensato, a chi l'ha fatto e a chi lo leggerà. Grazie a chi non ha fermato la nostra corsa, ché il periodo non lascia spazio a chi ha timore.
Grazie a tutti voi che lo leggerete, e a chi vorrà dirci che cosa ne pensa. Tra novità e tradizione, questa è la nostra Cucina Italiana di sempre.

Anna

Seguimi su:
lacucinaitaliana.ufficiale.tumblr.com
twitter.com/Panna975

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

Sommario

SETTEMBRE 2013

Idee

Suggestioni

Ricette

Con noi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana è anche:

Social Network
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

App
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

La copia digitale
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi comperare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

La scuola di cucina
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Internazionale
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco, ceco e greco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

LA CUCINA ITALIANA

Diretto da
Anna Prandoni
direttorelci@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico e Art Direction
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

Ufficio centrale
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

Redazione
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

Photo Editor
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

Chef
Tommaso Arrigoni, Davide Brovelli, Vittorio Castellani, Giovanni Maggi, Davide Novati, Walter Pedrazzi (consulenza gastronomica), Alessandro Procopio, Fabio Zago

Segreteria di redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

Styling
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Marina Bellati, Michela Bernardi, Luigi Caricato, Samuel Cogliati, Samanta Cornaviera, Teresa Ferraris, Chiara Giovoni, Karin Kellner/2DM, Lairta, Davide Oldani, Simona Parini, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vino/acqua/ricette)

Per le foto
Gaetano Alfano, Michele Bella, Auro Bernardi, Gianni Bodini, Alice Flocco, Giandomenico Frassi, François Golfier, Rodolfo Hernandez, Gianluca Ladu, Nicola Lecca, Riccardo Lettieri, Uccio Papa, Photomovie, Beatrice Prada, Isabella Riz, Roberto Salomone, Giovanni Tagini, Matteo Valli

Corporate Publisher Roberta Carenzi
Brand Director Anna Prandoni
Consulenza editoriale Paola Ricas
Product Manager Manuela Spallino

N.9 - Settembre 2013
Rivista mensile - Anno 84°

IN COPERTINA
Spaghetti con burrata e pomodorini al forno pag. 88
Foto di *Riccardo Lettieri*, ricetta di *Fabio Zago*

Le idee

A cura di *Emma Costa*

Piccole dosi di felicità

Il profumo delle fragoline è una delizia per l'olfatto. Il blu brinato dei mirtilli (che fanno bene alla vista!) è un piacere per gli occhi. E la morbidezza vellutata dei lamponi e quella gommosa delle more trasmettono una piacevolissima sensazione tattile. Per queste e altre virtù (sono vitaminici, depurativi, antiossidanti) i frutti di bosco sono in cima alla classifica americana dei 10 cibi della felicità. Anche perché ogni volta che si ha a che fare con loro, ci regalano un tuffo nell'infanzia e nella magia dei boschi che si preparano per l'autunno.

Capitano proprio a fagiolo!

Chiusi dentro al loro fiore, il baccello, maturano adesso i frutti della leguminosa più importante per la nostra alimentazione, i fagioli, così ricchi di proprietà proteiche da essere considerati la carne dei poveri. Il mondo si divide fra chi li apprezza: capiti a fagiolo! E chi no: non mi va a fagiolo! Borbottare come una pentola di fagioli è invece positivo. Anche quelli freschissimi non vanno mai mangiati crudi. Bisogna cucinarli a lungo per neutralizzare la lectina, un loro potente conservante naturale che può creare problemi al nostro organismo.

Stella acciughina

Le acciughe sono stelle vanitose fatte cadere dal cielo in mare dove, a causa dei loro riflessi d'argento, sono condannate a essere un'eterna facile preda. In realtà lo sono perché vivono in grossi banchi. E anche dopo, per essere conservate, vengono stipate proprio come acciughe. Perché va bene pescarle adesso? Perché hanno finito il periodo riproduttivo. E perché le chiamiamo anche alici? Perché i celti con loro preparavano una salsa chiamata allec. Hanno una linea scura lungo i fianchi che nelle specie più apprezzate assume riflessi blu.

Illustrazioni di Lairta

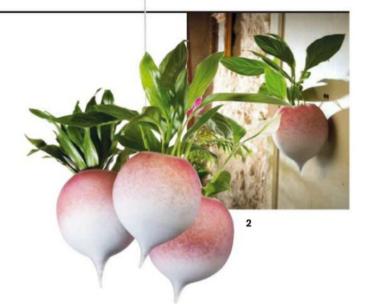
1 OM Food nuovo bistrot milanese dedicato all'eccellenza del bio. Colazioni, aperitivi, brunch, merende e acquisti diretti e online. In corso Magenta 12. – **A.B.** *officinalidimontauto.it*
2 Poetici ravanelli di vetro, da usare come vasi, di Lilas Force. *lilasforce.com* acquistabili su *jardinchic.com*
3 Miscele per acque di frutta calde o fredde senza caffeina, con sapori esotici, agrumati, di bosco... Su *lov-organic.com* trovate anche le caraffe in cui prepararle.
4 Per raccogliere i fiori di fine estate - i più belli! - il cestino rétro in legno da film *L'età dell'innocenza.* A 45 sterline su *sparrowandfinch.co.uk*

1

2

4

3

In Scandinavia
da dove arrivano queste scatolette, Løv vuol dire foglia e Organic significa bio.

Aceto azzurro

1 Per farlo c'è bisogno di mezzo litro di aceto di vino bianco e una ventina di fiori freschi di borragine: bio oppure lavati e ben asciugati. Affrettatevi, sono gli ultimi.

2 I fiori vanno messi in ammollo nell'aceto dentro a una bottiglia che va ben richiusa e lasciata riposare in un posto fresco per una decina di giorni.

3 Si filtra poi l'aceto, che avrà assunto sfumature azzurre: il risultato è particolarmente elegante se viene messo in tavola in una bella bottiglia, magari rétro.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Francois Golfier

Alta cucina con alto strapiombo

Aromi dell'orto bio. Pomodori del piennolo. Alici di Cetara. Capperi, pesce freschissimo. "In nessun altro luogo sole e terra danno tanta ricchezza", dice Christoph Bob, a lungo al fianco di chef pluristellati. Christoph è a capo della cucina del Santa Rosa di Conca dei Marini, un ex monastero a strapiombo sul mare di Salerno, che una ricca signora americana ha trasformato in luxury hotel. Fu qui che nel '600 le monache inventarono le mitiche sfogliatelle.
www.monasterosantarosa.com

Picnic per tutti
Cesto in vimini (50 euro) foderato in stoffa con l'occorrente per una romantica scampagnata.
www.kasanova.it

Settembre e ottobre con belle giornate è il tempo giusto di fare scampagnate.

Proverbio romagnolo

Incontrarsi a Noceto
Per sapere qual è il miglior nocino familiare prodotto nel 2013, il 29 settembre bisogna andare a Noceto (Parma). Si svolge lì la premiazione, organizzata dalla Amministrazione Comunale e dalla associazione Incontriamoci in paese.
www.nocinodinoceto.it

Salvar formaggi
Il vostro formaggio preferito è a rischio di scomparsa dal mercato? Portatelo a Bra (Cn). Durante l'evento Cheese organizzato da Slow Food (20-23 settembre) potrete farlo salire sull'Arca del Gusto che lo porterà in salvo.
www.slowfood.it

Agenda

Miglior Sommelier d'Europa 2013
29 settembre
Alle 16.30 al Casinò di Sanremo il pubblico potrà assistere gratuitamente alla finale del Concorso ASI "Miglior Sommelier d'Europa".
www.aspi.it

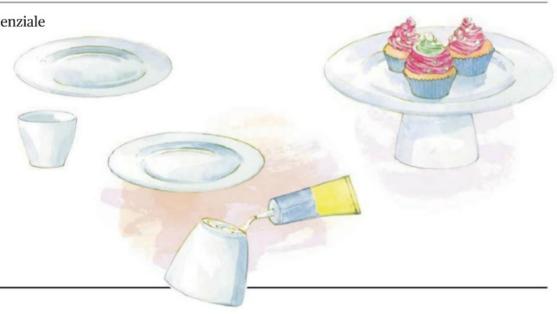
Parolario
29 agosto - 8 sett.
A villa del Grumello di Como si parlerà di cultura del cibo con ospiti come Annie Féolde (Enoteca Pinchiorri), Teo Musso e Valerio Massimo Visintin.
www.parolario.it

Franciacorta in cantina
28 - 29 settembre
Cantine in fermento con degustazioni ed eventi artistici e gastronomici per deliziare il pubblico della manifestazione.
www.festivalfranciacorta.it

Un'alzatina provvidenziale

1 Deve arrivare la zia, di sicuro porterà una torta, ma non avete un'alzatina su cui metterla in trionfo. Avete però di sicuro un bicchiere e un piattino da dolce.

2 Uniteli con un po' di colla al silicone, sono belli anche se sono diversi.

3 Attenti che la grandezza della base (soprattutto se usate un calice) sia proporzionata a quella del piatto. Altrimenti tutto si rovescia. E che disastro!

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM

Una chicca dei cocchi? La loro acqua! Ococo ne ha fatto una bevanda energetica e dissetante.

www.ococo.eu

E se ci sono volpi... *la chiusura di Nogg è studiata per battere ogni loro astuzia.*

Vai a cuccia, gallinella!

Fra gli arredi del verde di ultima generazione ci sono anche i pollai. Fra chi possiede anche solo un giardinetto appena fuori dal centro città (mentre a Parigi è possibile persino in terrazza) si diffonde infatti l'abitudine di allevare una gallina. Fa le uova e smaltisce fino a 200 kg di rifiuti organici. Ma un pollaio non è un bel vedere, così ecco quello che fa l'effetto ordinato di una cuccia per cane. Si chiama Nogg ed è fatto a mano con legno di cedro, acciaio e vetro. www.nogg.co

Non color caffè ma proprio di caffè
Usare scarti agroindustriali e fibre riciclate per fare carta risparmiando cellulosa vergine e impiegando elettricità autoprodotta. Ci riesce Favini e ne sono un esempio i suoi bei cartoncini "naturalmente" color caffè, nocciola, mandorla, kiwi... *www.favini.com*

Torna il rosolio
Dall'antica masseria Il Frantoio di Ostuni, oggi hotel di charme e azienda agricola immersa fra gli ulivi e la macchia mediterranea, arriva un liquore amato dalle signore di una volta: il rosolio. Di mirto, assenzio o carrube, è fatto con una ricetta ritrovata per caso da... una donna. *www. masseriailfrantoio.it*

Ghiaccioli di vino

1 Quante volte alla fine di un pranzo restano dei piccoli avanzi di vino che sembrano inutilizzabili.

2 Bianchi o rossi, non buttateli via. Versateli in un contenitore per ghiaccioli.

3 Poi metteteli nel freezer e avrete tanti cubetti al vino con cui aromatizzare arrosti, salse e macedonie.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Matteo Valli, Uccio Papa

Champagne, il sogno fragile
Sedotta dalla distinzione di questo vino unico, ho apprezzato l'esattezza di Samuel Cogliati nel raccontarne storia e geografia, e condivido le ragioni e i modi con cui ha cercato e provato 45 produttori artigianali: interesse puro per la qualità, mente da "filologo" ma cuore da semplice bevitore, libertà di gusto. Da seguire, per assaggi di fervida felicità. – **Maria Vittoria Dalla Cia**
Possibilia Editore, 25 euro
www.possibiliaeditore.eu

Il nuovo venuto
Non è il solito noir, ma un vero trattato di cucina, con ricette regionali e internazionali. Ennio, ladro di professione, le ha imparate durante i suoi soggiorni nelle carceri di mezza Europa e decide di farne dono all'amico fedele, il commissario Bordelli. La sfortuna gli ha insegnato un nuovo lavoro, quello del cuoco! – **Elena Villa**
Tea, 9 euro
www.tealibri.it

Corredato di schede monografiche su alcuni alimenti per avvicinare i bambini alla scelta consapevole degli ingredienti.

Giustino, penso e cucino
Il protagonista del libro scritto da Fabrizio Gaio e illustrato da Katiuscya Dimartino, Giustino, è un bambino vispo e goloso. In compagnia dei suoi amici Titogatto e BioBio il pulcino offre in modo divertente e leggero spunti di riflessione sui cibi equo-solidali, sulla filiera corta e sul fatto che la differenza, alimentare ma anche culturale, è una ricchezza. Venti piccole storie e venti ricette di facile esecuzione, con metodi di cottura poco elaborati, pensate per essere realizzate in collaborazione con i bambini. – **Angela Odone**
Comunicarte Edizioni, 18 euro
www.comunicarte.info

Lo scaffale di redazione

Le parole del formaggio
Distinguere una stagionatura media da una lunga, riconoscere un formaggio senza l'etichetta? Con il prezioso ausilio del libro di Bruno Pistoni e di sua figlia Emanuela sarà possibile!
Edizioni Estemporanee, 16 euro
www.edest.it

La storia di ciò che mangiamo
Renzo Pellati raccoglie aneddoti divertenti e storie curiose che spiegano l'evolversi dei costumi alimentari e svelano i retroscena e le origini dei cibi a noi più noti.
Daniela Piazza Editore, 28 euro
www.danielapiazzaeditore.com

Food lovers, viaggio tra i sapori del mondo
Fare la valigia e andare a scoprire luoghi e sapori del mondo, con le preziose indicazioni targate Lonely Planet, o ricrearli a casa cucinando le ricette?
EDT, 26,50 euro
www.lonelyplanetitalia.it

Foto di Riccardo Lettieri

Speck Alto Adige IGP
Tipicamente gustoso
Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.
SÜDTIROL
Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe
Porta in tavola l'Alto Adige
Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.
www.speck.it

Per un aperitivo di fine estate

Rieccoci in città, ma con lo spirito lieve delle vacanze e la voglia di stare fuori in compagnia. Fa ancora caldo e per non appesantirci meglio vini di non lungo affinamento: già stabili ed espressivi, sono però ancora freschi e leggeri. Per il nostro amato rito dell'aperitivo, scommettiamo su vini di forte impronta territoriale, di produttori molto attenti alla vinificazione: eleganti, dalle note floreali, piacevoli, come la tiepida brezza di una sera di settembre.
– **Yoel Abarbanel**

Nebbiolo d'Alba Doc 2011
11% vol. € 10
Ecco un vino che rappresenta al meglio il suo territorio, ma senza cadere nel tranello dell'austerità: uve nebbiolo 100% per un rosso elegante seppure pieno, che profuma di frutti rossi, rosa, spezie dolci. Fresco e dinamico, di buon corpo e straordinaria finezza, si serve sui 14-16 °C.
Francesco Rinaldi, Barolo (CN), tel. 0173440484, www.rinaldifrancesco.it

Asolo Docg Prosecco "Colfóndo" 2011
11% vol. € 10
Luca Ferraro crede nel Prosecco di qualità: fermentazione in bottiglia con i lieviti (precipitano sul "fondo") per profumi appena biscottati, delicati toni di fiori e mela. Arioso, stimolante, quasi da masticare. Amalgamate il fondo e servitelo a 8-10 °C.
Bele Casel, Caerano San Marco (TV), tel. 0423859795, www.belecasel.it

Lazio Igt Rosé "3B" 2012
12,5% vol. € 7
Azienda giovane, concentrata sul bio e sul recupero di vitigni della Tuscia. Questo rosé ne è una vivace espressione. Ci ha colpito per i suoi profumi di lampone e di garofano. Leggero, dal finale fruttato, è piacevole bevuto anche da solo, in calici da bianco a 10-12 °C.
Trebotti, Castiglione in Teverina (VT), tel. 0761948930, www.trebotti.it

Roccamonfina Igt Falanghina "Aorivola" 2012
12,5% vol. € 9
Prodotto nel rispetto di natura e tradizione, ha un tocco nobile, grazie anche alla macerazione sulle bucce. Al naso frutta secca, agrumi e macchia mediterranea, in bocca tagliente freschezza e vulcanica mineralità. A 14 °C, in calici da rosso.
I Cacciagalli, Teano (CE), tel. 0823875216, www.icacciagalli.it

L'olio del mese di Luigi Caricato
Una purezza assoluta

L'olio *Masseria delle Sorgenti* (9 euro bott. da 500 ml) è speciale perché proviene dagli olivi coltivati sopra la falda acquifera dell'arcinota Ferrarelle. Può sembrare tutto nella norma, ma in realtà coltivare la terra senza interferire con le acque sottostanti è una vera scommessa: senza concimi, né pesticidi, le olive del Parco Sorgenti di Riardo devono crescere solo con l'aiuto della natura, tutelata nella sua integra bellezza grazie a un progetto di collaborazione tra l'azienda e il Fai. Questa purezza si traduce nei profumi fruttati dell'olio, nei suoi sentori di carciofo ed erbe officinali, in un sapore armonico e dolce al primo impatto, poi morbido e avvolgente, con amaro e piccante in equilibrio e sentori mandorlati in chiusura. A tavola e in cucina è molto versatile.
Masseria delle Sorgenti, Riardo (CE), tel. 3454138940, www.masseriadellesorgenti.it

Gli appuntamenti

12 – 15 settembre
Vino al Vino
Per gli appassionati e i curiosi, che cosa c'è di meglio di un incontro in cui degustare tutte insieme le tipicità di un luogo? Nella piazzetta di Panzano in Chianti potrete incontrare i 20 produttori dell'Unione Viticoltori di Panzano per una panoramica di questo terroir, sabato e domenica anche a suon di jazz. www.vinoalvinopanzano.com

30 settembre – 3 ottobre
Super-Bar
Il Superstudio Più di Milano apre le porte alla prima edizione italiana di Bar Show, una manifestazione sulle ultime novità del mondo dei bar, attesissima dai bartender e da tutti i cocktail lovers. Molto interessante e articolata la scelta delle iniziative, aperte anche ai non addetti ai lavori (di cocktail parliamo a pag. 78). www.super-bar.it

Il voto di Giuseppe Vaccarini
Offida Pecorino "Merlettaie" 2012
vol. 14% – € 10
Azienda Agricola Ciù Ciù, Offida (AP), tel. 0736810001, www.ciuciuvini.it

130 ettari di vigneto alle porte della cittadina medievale di Offida: da questo tesoro i fratelli Bartolomei infondono nel bicchiere l'anima marchigiana. Che qui veste l'intensa personalità del bianco Pecorino, riscoperto da pochi anni grazie alla passione di alcuni vignaioli. Raro e prezioso, è capace di sprigionare la sua ricchezza, anche con il passare degli anni. Nelle "Merlettaie" annuncia il suo carattere con un bouquet di agrumi, di pesca bianca, di ginestra e spezie. All'assaggio è secco ma molto cremoso, insieme vellutato e fresco di acidità. Servito a 10-12 °C, sarà un ottimo compagno per pasta e fagioli, cozze alla marinara e formaggi semistagionati.

Foto di Gaetano Alfano

Cheese

L'ARCA DEL GUSTO PASSA DA CHEESE

20-23 settembre · Bra · Italia

Scopri e prenota subito i tuoi eventi su
www.slowfood.it

WWW.BODA.IT

Main sponsor

Un buon cartoccio
che profuma di mare

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

La lama di acciaio inossidabile al cromo/molibdeno è super flessibile e il manico a doppio stampaggio rende la presa sicura e maneggevole. Coltellerie Sanelli 19,10 euro. sanelli.com

100% cultivar peranzana, profumo di rucola, ravanello e carciofo. In bocca è fresco, non troppo amaro e delicatamente piccante. In piccoli orci di terracotta decorati a mano (500 ml, 28 euro). *frantoiomuraglia.it*

Stefano Pilato raccoglie sulle spiagge della Toscana quello che il mare restituisce. Legno e altri materiali sotto le sue abili dita si trasformano in opere d'arte uniche e magiche. Come questo *Mephisto fish* polimaterico da appendere, ma non per la coda... (80x60 cm, 650 euro). *artpescefresco.com*

Precoce, pronto dalla fine di settembre, simile al cedro, di sapore delicato e poco acidulo, ha la buccia dalla grana molto fine e per niente amara. Il limone Interdonato di Messina, a partire da 2,20 euro al kg, è un Presidio Slow Food. *fondazioneslowfood.it*

Cartoccio di pagello allo Champagne

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
700 g filetto di pagello
24 pomodorini ciliegia
4 piccoli friggitelli
Champagne - limone - prezzemolo riccio
timo - peperoncino
olio extravergine di oliva - sale

Dividete il filetto a tocchi e distribuiteli su quattro fogli di carta da forno bagnati leggermente di acqua e Champagne e strizzati, unite una scorza di limone, 6 pomodorini, qualche rondella di friggitello, un ciuffo di prezzemolo riccio, alcune foglioline di timo, un filo di olio, una spruzzata di Champagne, un pizzico di sale e un po' di peperoncino. Chiudete il cartoccio e infornate a 180 °C per 15'.
Sfornate e servite direttamente il cartoccio nei piatti accompagnando a piacere con patate arrostite in forno.

Le note sapide e minerali, caratteristiche del terreno gessoso dove crescono le uve Chardonnay, conquistano il palato insieme alle bollicine leggere e spumose. Fiori bianchi, frutta fresca e note agrumate completano la magia del G.H. Mumm Blanc de Blancs (85 euro). *ghmumm.com*

La carta da forno Cuki è antiaderente su entrambi i lati, è fatta di fibre di cellulosa ricavate da legname proveniente da boschi gestiti in modo sostenibile, è biodegradabile, riciclabile e compostabile. In rotoli da 6 m a 1,30 euro. *cuki.it*

Tradizione e fantasia per una cena di fine estate

Latte fresco, caglio e sale: ecco gli ingredienti dell'Emmentaler DOP, il formaggio svizzero per eccellenza. Armonia perfetta tra natura, storia e paziente lavoro dell'uomo, sprigiona tutta la sua bontà anche utilizzato in gustosi piatti caldi e freddi, per un'alimentazione completa ed equilibrata.

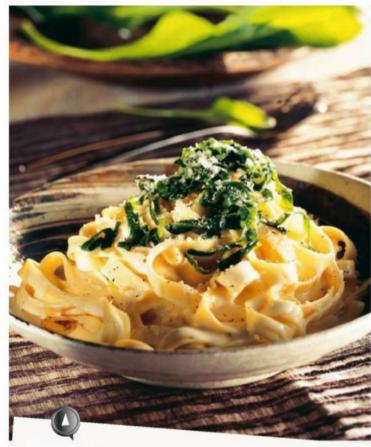
Tagliatelle con fonduta e sauté di bietole all'aglio

Preparazione: 15 minuti **Cottura:** 20 minuti **Ingredienti per 4:** 250 g di tagliatelle secche all'uovo - 200 g di Emmentaler DOP - 50 g di Sbrinz grattugiato - 2 mazzetti di bietole novelle - 1 spicchio di aglio -1 tuorlo - 1/2 bicchiere di latte - 30 g di burro - olio extravergine di oliva leggero - sale - pepe

Tagliate l'Emmentaler DOP Switzerland a pezzettini molto piccoli e mettetelo direttamente in una padella. Fate fondere il burro, mescolatelo al latte, versate il composto sul formaggio e lasciate riposare un'ora. Pulite e lavate le bietole. Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare a fiamma dolce in una padella con una cucchiaiata di olio, aggiungete le bietole e saltatele in padella a fiamma vivace per due minuti. Togliete dal fuoco e tenete al caldo. Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata. Mettete sulla fiamma molto bassa la padella con il formaggio e il latte e fate fondere il composto, aggiungete il tuorlo e incorporatelo mescolando con la frusta. Continuando a mescolare proseguite la cottura a fiamma bassa per 2-3 minuti. Aggiungete le tagliatelle sgocciolate e mescolatele alla fonduta. Spolverizzatele con lo Sbrinz e una macinata di pepe, unite le bietole saltate e servite subito.

Carpaccio di Emmentaler DOP con granchio e radicchio

Preparazione: 20 minuti **Ingredienti per 4:** 200 g di Emmentaler DOP - 1 piccolo cespo di radicchio rosso - 1 scatoletta di polpa di granchio - 1 cucchiaio di capperini sott'aceto - 1 mazzettino di erba cipollina - olio extravergine di oliva - pepe

Sgocciolate e sbriciolatela grossolanamente la polpa di granchio. Pulite e tagliuzzate l'erba cipollina. Pulite il cespo di radicchio, lavatelo e tagliate le foglie a julienne. Affettate il formaggio con la mandolina a scaglie molto fini. Distribuite il carpaccio di Emmentaler DOP sui piattini, aggiungete la julienne di radicchio, la polpa di granchio, i capperini sgocciolati e l'erba cipollina. Condite con una macinata di pepe e un filo di olio.

Legato al territorio d'origine, la Valle dell'Emme, da cui prende il nome, è caratterizzato dai suoi tipici buchi, che si formano durante la maturazione. Le sue forme, di circa 100 kg, sono prodotte con latte crudo non pastorizzato, proveniente da mucche allevate al pascolo e nutrite con erba fresca e fieno. Privo di lattosio, quindi adatto a tutti, ha un inconfondibile gusto di noci, ottimo al naturale o come ingrediente in ricette come quelle qui proposte.

Dolce forma

Teglie e stampi per torte e altre delizie

Fotografia e Styling *Beatrice Prada*

Cappello in feltro
è un prototipo che Achille Castiglioni, prendendo spunto dalle forme per budino che aveva in cucina, realizzò per Borsalino nel 1980. *Ringraziamo la Fondazione per avercelo prestato. achillecastiglioni.it*

1 Per budini
lo stampo ø 10 cm di Guardini, € 7. *guardini.com*
2 Per dolcetti
a forma di frutta gli stampini in rame di Ruffoni, ø cm 5, set di 6 a € 30. *ruffoni.net*
3 In alluminio
la budiniera Selenia ø 22 cm, di Guardini, € 6. *guardini.com*
4 Biscottiera
per fare con un unico stampo (che è anche un oggetto decorativo) dolci di forme diverse. In rame, con manici e piedini, ø 33 cm, di Navarini, € 110. *navarinirame.com*
5 In porcellana
gli stampi per budino di Maxwell & Williams, € 5,95 e 18,50. *livellara.com*
6 Tortiera apribile
in acciaio rivestito, ø 12 cm, di Bialetti, € 6,90. *bialetti.it*
7 Per clafoutis
dolce di uova e frutta, la tortiera Mandorla di Emile Henry, € 29,90. *emilehenry.com*

8 Per plum cake
lo stampo 31x12 cm di Tescoma, € 9,90. *tescomaonline.com*
9 Bicolore
la tortiera scanalata ø 27 cm, di Guardini, € 7. *guardini.com*
10 Minuscolo
in porcellana di Maxwell & Williams, € 1,95. *livellara.com*

Ha collaborato *Elena Villa.*

Il portaconserve
Un candido involucro

Fotografia e Styling *Beatrice Prada*

Un'idea pratica per realizzare in poco tempo una confezione regalo
Per confezionare le conserve di pagina 44, ecco un pratico contenitore che potrete realizzare con le vostre mani e poco impegno. Noi abbiamo scelto un cartoncino bianco semplice, ma giocando con i colori e con le scritte potrete personalizzarlo come più vi piace.
Procedimento
Prendete un cartoncino Bristol di grammatura media e ritagliate un rettangolo di 37 cm per 6,5 cm.
La lunghezza e la larghezza del cartoncino dipendono dalla dimensione del vasetto. Se avete un barattolo simile al nostro (esagonale, alto 9 cm, diametro 6,5 cm), fate delle piegature sul lato corto a 9 cm, 7,3 cm, 9 cm, 7,3 e 4,5 cm.
Con una rivettatrice dal foro tondo e rivetti dorati, effettuate quattro fori nelle due estremità da 9 cm e altri due nella parte anteriore che servirà da chiusura.
Ritagliate il lato corto di chiusura con forbici da sarta con lama zigrinata.
Inserite il barattolo nel cartoncino ripiegato, avvolgete con un nastrino la parte appena sotto al tappo del barattolo e richiudete il pacchetto facendo passare il nastrino nei fori praticati.
Tutti gli strumenti per realizzare il portaconserve si possono reperire in colorificio.

Altre idee per confezionare le conserve le trovate alla fine del servizio di pag. 44 e sul nostro sito www.lacucinaitaliana.it

Il tostapane
Per uno spuntino ricco di design

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Toast farcito al culatello

Impegno *Facile*
Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 4 persone
160 g scamorza a fette
100 g culatello a fette
10 olive taggiasche sott'olio snocciolate
8 fette di pancarré
6 pomodori secchi sott'olio
2 capperi dissalati

Tritate i pomodori secchi con le olive e i capperi (trito aromatico).
Spalmate il trito aromatico su 4 fette di pancarré.
Distribuite sulle altre fette di pancarré le fette di scamorza, poi il culatello e chiudete con le fette spalmate con il trito aromatico. Tostate fino a quando il formaggio non inizierà a sciogliersi. Servite immediatamente.

Per un sapore più ricercato potete usare il pan brioche, sostituire la scamorza con mozzarella fiordilatte asciugata bene dopo essere stata affettata e arricchire il trito con scorza di limone grattugiata al posto di olive e capperi.

Look & Toast
Ariete
Attraverso la finestra trasparente potete controllare la doratura del toast. Le lampade alogene alla base rendono la cottura graduale e uniforme e con il sistema di autospegnimento ed espulsione automatica delle fette non si rischia di bruciarle. Con funzioni defrost, riscaldamento e "bagel", per la doratura anteriore della fetta. Il vetro interno si può estrarre per rendere la pulizia facilissima.
€ 59
www.ariete.net

Tix
Viceversa
Potete usare la funzione defrost e scegliere una cottura personalizzata con nove livelli di tostatura. Il display a led mostra in modo chiaro quanto manca alla fine della cottura. La pulizia è resa facile e pratica grazie al vassoio raccoglibriciole che si estrae del tutto. Le due pinze in cui inserire il panino sono di acciaio inossidabile, come il corpo in sei colori: rosso, giallo, viola, verde, bianco e inox.
€ 98
www.viceversa.it

Artisan
KitchenAid
C'è un sensore che regola il movimento delle fette di pane, la funzione di mantenimento in caldo e sette gradi di doratura controllati da un timer a led. La funzione scongelamento, prima scongela e poi tosta, mentre quella "bagel" tosta alla perfezione l'esterno e riscalda delicatamente l'interno. In due versioni: a due scomparti e a quattro scomparti, di una lunghezza e una profondità tali da poter tostare ogni tipologia di pane.
A partire da € 299
www.kitchenaid.it

CTE 2303
De'Longhi
Giallo, verde, nero, bianco e arancione, dalle linee rétro ma con 550 W di potenza. Ha due pinze in acciaio inox con le manopole isolanti, l'accessorio scalda brioche, l'indicatore luminoso per tutte le funzioni e il vassoio raccoglibriciole che si sfila completamente. Perfetto per tostare il pane a colazione o per uno spuntino fuori pasto. Con il suo allegro e colorato design arreda la cucina e si adatta a ogni stile di arredamento.
€ 35
www.delonghi.com

Tostapane TTM 312
Kenwood
Il nuovo modello ha un'apertura più lunga rispetto ai normali tostapane e grazie a una leva si può aumentare la larghezza fino 6 cm per tostare diversi tipi di pane. La pinza di acciaio con impugnatura termoisolante permette di estrarli comodamente. Ha due temperature: alta per cotture standard, bassa per una cottura più delicata. Ha una potenza di 1075 W, una manopola per regolare fino a 10 i livelli di calore e un pulsante per dorare un solo lato.
€ 80
www.kenwoodworld.com

Stampini toast
Goolp!
Esiste un modo per iniziare la giornata con allegria o con un tocco di romanticismo? Si potrebbe, per esempio, mandare un messaggio, tostato nero su bianco! Basta imprimere sulla fetta di pane da tostare la sagoma prescelta, una scritta o un'immagine "très chic", e inserirla poi nel tostapane: la superficie si dorerà uniformemente tranne nei punti in cui è stato impresso il decoro. In confezioni con un solo pezzo o una coppia.
A partire da € 5,20
www.goolp.it

Cascina Selva

Realizzare un sogno ispirandosi a come lavorava il nonno.

di Marina Bellati

Per scovare prodotti di qualità a volte non è necessario andare in posti sperduti. Per esempio basta spostarsi a una manciata di chilometri da Milano, per la precisione a Ozzero, nel Parco del Ticino: due chilometri da Abbiategrasso, non più di venti dalla Madonnina.
È qui che Luca Sala, 32 anni, ha raccolto il testimone del nonno Domenico e, accantonata l'idea di fare il grafico e diventato perito agrario, da 7 anni si è dedicato a un sogno: diventare casaro. Cosa che gli è ben riuscita visti i prodotti di eccellenza; e con un ulteriore obiettivo per il prossimo anno, diventare il primo caseificio biologico della zona.
Partiva avvantaggiato: la sua famiglia è proprietaria da tre generazioni di Cascina Selva, azienda agricola dove da sempre si allevano vacche da latte (oggi una trentina, regolarmente al pascolo nella bella stagione) e si coltivano foraggi, cereali, ortaggi e frutta.
Luca ha impresso una svolta all'attività di famiglia: ha convertito parte della cascina in agriturismo e a febbraio 2014 avrà completato il percorso per ottenere la certificazione biologica; inoltre ha trasformato Cascina Selva in una fattoria didattica, aprendo le porte alle scolaresche e alle famiglie con prole. E ha ripreso la tradizione casearia artigianale del nonno.
"I formaggi mi piacciono moltissimo, mi ci sono buttato con entusiasmo ma c'è voluto tempo - dice - per realizzarli come li volevo, per qualità, sapore e aspetto; il mio intento era recuperare le conoscenze di due generazioni fa, tramite le testimonianze orali dei miei parenti". Missione compiuta, ora in cascina si producono, a filiera corta che più corta non si può, burro, panna, ricotta, mascarpone, caciotte...
www.cascinaselva.it

Un'azienda agricola con tanti progetti

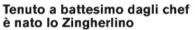
In collaborazione con l'Università degli Studi di Milano Luca Sala ha aderito a un programma sperimentale che dovrebbe essere operativo fra circa un anno: allevare gli antichi bovini autoctoni di razza Varzese, oggi utilizzati solo come bestiame da carne. Lo scopo è una produzione casearia di alta qualità realizzata solo con il latte di questi bovini, sull'esempio del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.
Cascina Selva appartiene anche al circuito delle fattorie didattiche della Regione Lombardia. Qui vengono abitualmente in visita le scolaresche di scuole materne ed elementari.
L'ultima settimana di agosto e la prima di settembre i bambini possono trascorrere la giornata in fattoria, fra giochi e varie attività didattiche, come imparare a fare il pane o il formaggio.
La Cascina Selva offre anche servizio di B&B ed è dotata di 7 camere.

Latticini di tanti tipi per tanti tipi di consumatori

La produzione casearia di Luca Sala è incentrata sui formaggi freschi o a breve stagionatura. Tipiche le sue caciotte (800 g circa) di latte vaccino, salate manualmente a secco come si faceva un tempo e stagionate su legno di rovere per circa 2 mesi; da sottolineare che una parte di questa produzione è a base di caglio vegetale, che dà come risultato un prodotto dalla pasta più morbida e dal sapore più delicato, creato da Luca Sala allo scopo di soddisfare anche le esigenze dei vegetariani. La produzione continua con la ricotta, tradizionalmente realizzata con il siero di latte che rimane dalla lavorazione delle caciotte. E ancora, il primosale naturale o aromatizzato (all'erba cipollina, al peperoncino, alla rucola), il Selvaggio – un formaggio grasso simile al taleggio – e ancora latte fresco, yogurt naturale e mascarpone (nella stagione invernale). Da segnalare infine una piccola produzione (circa 7-8 kg alla settimana) di burro ottenuto per centrifugazione della panna da latte fresco appena munto, prima di qualsiasi altra lavorazione casearia: un sistema che rispetto a quello per affioramento, usato comunemente in Italia, consente di ottenere un prodotto qualitativamente superiore.

A destra *Luca Sala*.
Sotto *Cascina Selva*.

Nelle fattorie didattiche si impara come nascono i prodotti alimentari, come vivono gli animali, come si lavorano i campi.

Tenuto a battesimo dagli chef è nato lo Zingherlino

La novità del microcaseificio di Luca Sala si chiama Zingherlino. Qui la tradizione non c'entra, la paternità del prodotto è tutta di Luca, che ha pensato a una ricotta appena stagionata, insaporita da una crosta di spezie. Poco grasso, equilibrato nel sapore, lo Zingherlino è ottimo come latticino da tavola e in cucina, apprezzato da professionisti del calibro di Luigi Taglienti (Ristorante Trussardi) Pietro Leemann (Ristorante Joia, Milano) e Theo Penati (Ristorante Pierino Penati, Viganò Brianza), che lo ha persino inserito in uno dei suoi risotti presenti in carta.

L'idea nasce dall'antica - ma sempre attuale - necessità di far durare più a lungo la ricotta con l'aiuto di conservanti naturali come sale e spezie. Di latte vaccino, di forma semisferica e del peso di circa 600 g, lo Zingherlino si ottiene lavorando la ricotta del giorno precedente (da una decina di chili di ricotta si ottengono 8 forme di Zingherlino), che viene sminuzzata e reimpastata a mano con un po' di sale. Viene poi ricoperto con un mix di pepe bianco e nero, ginepro e coriandolo finemente tritati e infine messo in forme semisferiche a stagionare per un minimo di 2 settimane. A fine periodo viene lavato per eliminare la muffa che spontaneamente si crea sulla superficie; poi è nuovamente ricoperto con il trito di spezie ed è pronto per il consumo. Lo Zingherlino ha una pasta bianchissima e compatta, non ha un sapore invasivo ma è delicatamente saporito con una lieve nota acidula. È indicato a tavola, accompagnato magari da un calice di vino bianco secco, per dare un tocco di sapore e cremosità a pasta o risotti o rendere più gustose le verdure crude. La produzione è limitata: solo una quarantina di forme al mese. Il modo migliore per conservarlo? In frigorifero, coperto da un panno di cotone.

SOSTENIBILE? E' ANCHE BUONO!

LE SCELTE ALIMENTARI CHE FANNO BENE A NOI E AL PIANETA ESISTONO E SONO ANCHE DI GRAN GUSTO

Testo *Michela Bernardi* Fotografie *Riccardo Lettieri*

Quanto "pesa" un pomodoro sull'ambiente?
E quanto la mia scelta di consumare un cibo o un vino al posto di un altro può influenzare l'equilibrio del pianeta?
A volte ci nutriamo con troppa leggerezza, senza capire fino in fondo quanto quello che arriva sul nostro piatto possa procurare più o meno impatto nell'ambiente.
Non è terrorismo alimentare: è solo conoscenza, che ci serve per essere consapevoli di quanto anche scelte apparentemente insignificanti e banali possono davvero cambiare le sorti della terra.
Modificando la nostra alimentazione, anche solo di poco, e quindi influenzando la produzione, possiamo riuscire a contrastare la scarsità d'acqua e il riscaldamento globale anche a tavola. Certo, una patata nutre diversamente da una bistecca, ma mangiare meno carne è uno dei consigli più dispensati dai medici, e quindi limitarne il consumo può far bene all'ambiente, ma anche al nostro corpo.
Scopriamo come!

SOSTENIBILE? ANCHE BUONO!

Perché consumare una patata costa meno, in termini ambientali, che portare una bistecca sulla nostra tavola? I conti sono presto fatti: l'allevamento genera più gas serra dei trasporti e contribuisce notevolmente all'aumento della temperatura terrestre. Portare in tavola un chilo di carne bovina implica l'emissione di 68 kg di anidride carbonica e l'utilizzo di oltre 16 mila litri d'acqua. Per la stessa quantità di patate l'emissione di anidride carbonica è di 180 g e bastano 900 litri d'acqua. Per nutrire l'animale, infatti, serve il mangime, che va coltivato e che quindi come minimo raddoppia le emissioni e gli sprechi.

CHE ALTRO SI PUO' FARE PER MANGIARE SOSTENIBILE?

Pochi imballaggi, prodotti locali, rispetto della stagionalità, niente sprechi: essere sostenibili ti fa risparmiare e ti permette di entrare in contatto con produttori che hanno come te a cuore l'ambiente. Acquistare solo ciò che sei sicuro di consumare ti permette di spendere meno, cuocere solo il minimo indispensabile rende i cibi più buoni e più nutrienti. Le regole sono così semplici da apparire quasi banali. Riscoprire la stagionalità di frutta e verdura è un bel modo di raccontare ai bimbi di città l'affascinante ciclo della natura: un gioco per i più piccoli, che può essere utile anche ai grandi. Anche cucinare, al posto di scegliere prodotti pronti, è un atto ecologico: i cibi pronti, infatti, hanno un impatto ambientale davvero imponente se pensiamo che in alcuni casi per produrre un cibo viene utilizzata 100 volte più energia di quanta questo alimento ne apporti a chi lo consuma. E allora perché non riscoprire il piacere di stare ai fornelli?

CHI DORME NON PIGLIA PESCI...

...ma chi sta sveglio mangia quelli non a rischio di estinzione, predilige il pesce pescato e sceglie quelli di stagione. Perché anche per i prodotti ittici il momento di pesca è importante, come per i vegetali: meglio sceglierli al di fuori della loro fase di riproduzione, per consentire alle specie di riprodursi.
Se per la frutta e la verdura basta rivolgersi ai nonni, sui pesci le informazioni non sono così note: ecco allora venire in nostro soccorso Slow Food che ha redatto dei pratici librini scaricabili dal web che ci aiutano a identificare il periodo migliore per consumare una pescatrice o un branzino.
www.slowfood.com/slowfish

Anche a tavola si gioca il futuro del pianeta

ALLA CASSA C'E' L'AMBIENTE

Finché non provi non te ne convinci, ma al WWF hanno inventato un modo pratico per capire in pochi click quanto pesi sull'ambiente con la tua alimentazione: vai sul sito, fai la spesa tipica settimanale trascinando i prodotti all'interno del carrello e scegliendo le quantità che abitualmente acquisti, e il programma ti rende uno "scontrino ambientale" con il prezzo non monetario ma ecologico delle tue scelte in termini metri cubi di acqua consumati e di emissioni di CO_2 prodotte. Provare per credere!
www.improntawwf.it

LA NATURA A DOMICILIO

Nei paesini a forte impronta agricola è la norma, nelle grandi città sta diventando una buona abitudine: una cassetta piena di prodotti locali e di stagione viene depositata una volta alla settimana davanti alla nostra porta. Di solito se ne occupano consorzi di produttori, spesso biologici, che raccolgono e scelgono per noi il meglio che la natura produce in quel periodo. Sono ormai in tanti, si ha la garanzia di cucinare alimenti sani e garantiti, e anche la comodità di riceverli a casa. E in più c'è il fattore sorpresa: la terra ci regala ogni settimana qualcosa di diverso e ci permette di scoprire varietà che forse con una spesa più convenzionale non avremmo acquistato.
www.bioexpress.it, *www.portanatura.it*
www.naturalmente.it, *www.ilbuonessere.it*

IN SINTESI

Nutrirsi con gusto e in maniera sostenibile, spesso, è l'equivalente: scegliere con attenzione quello che finisce nel nostro piatto è un atto ecologico ma è anche un atto d'amore verso le persone per cui cuciniamo, e sempre ci porta a piatti più buoni, oltre che più sani. Certo, occorre informarsi, e bisogna conoscere alcune semplici regole che possono davvero cambiare il nostro modo di approcciarci al cibo. Chissà che questo non ci consenta di diventare consumatori consapevoli e allo stesso tempo cuochi migliori.

Vino e sostenibilità

CON 6 CONSIGLI

Sostenibilità nel vino significa amare e rispettare la terra, recuperare e salvaguardare vecchie vigne, passione e cura in cantina, attenzione nei confronti di chi beve. I vini figli di un approccio ecologico e sostenibile, in vigna come in cantina, sono spesso opere di alto artigianato agricolo. Sei consigli per sei bottiglie d'autore, scelte anche per lo straordinario rapporto prezzo/emozioni. Anche questo è sostenibilità.

di *Gianluca Ladu* (vinoir.com)

ROMANGIA IGT ROSSO "RENOSU"

Tenute Dettori, 12 euro

Un vino figlio del sole e del maestrale che battono il nord-ovest di Sardegna. Gli unici 'trattamenti' che Dettori prevede per i suoi anziani alberelli. Nessun altro intervento, tantomeno chimico, in vigna come in cantina. Come tutti i vini di Dettori anche questo Cannonau esplode fiero, pieno di frutto, forza e verità. Per esperienze coinvolgenti, sempre diverse, mai banali.

SICILIA IGT GRILLO

Nino Barraco, 18 euro

Nino Barraco alleva alberelli nell'estremo ovest di Sicilia. Coltiva i vitigni autoctoni senza pratiche invasive. In cantina segue processi di vinificazione genuini e tradizionali, tesi a far esprimere al massimo le caratteristiche delle sue uve, concentrato di calore solare e sapidità marina. I suoi sono veri e propri sorsi di Sicilia. Sicilia liquida.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE "VIGNA DELLE OCHE"

Fattoria San Lorenzo, 12 euro

Natalino Crognaletti effettua 'tutte le operazioni di campagna come faceva nonno Enrico, osservando la natura, le stelle e tutto quel che ci circonda'. In cantina seguono vinificazioni poco interventiste e soprattutto lunghe soste, tese a far esprimere al Verdicchio le sue migliori potenzialità. Vigna delle Oche è un bianco intenso e progressivo al medesimo tempo. Ricco, di polpa e mineralità. Buonissimo.

OLTREPO' PAVESE DOC CROATINA "SETTE ALBE"

Fausto Andi, 10 euro

Fausto Andi è un archeologo della vigna. Incessante il suo lavoro di ri-scoperta e valorizzazione dei vitigni di Oltrepò. Agricoltura biodinamica, vinificazioni lunghe e sapienti danno origine a vini poderosi, pieni di forza e dinamicità. Il Sette Albe è una avvincente Bonarda (Croatina) ferma, resa ancora più bella (e "giusta") dal contributo all'etichettatura dato dalla Cooperativa Sociale "Fuori dalla Mischia".

TERRE SICILIANE IGT BIANCO "SP68"

Arianna Occhipinti, 14 euro

Da una grande interprete del vino "naturale", un bianco siciliano da vitigni Albanello e Moscato. Bicchiere fresco e dinamico, ben giocato tra note di agrumi e fiori di campo, mineralità, sapidità marina. Perfetta rappresentazione da bere del paesaggio siculo ibleo, fitto di pietre, verde brado, orizzonti marini.

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOC "ROSSORE"

Iuli, 16 euro

Fabrizio Iuli dà del tu alla Barbera. Dalle sue splendide vigne in Monferrato, curate con mano verdissima, nascono bottiglie piene di sostanza e vitalità. Il Rossore è una Barbera prestante e lunga, forte e fine al medesimo tempo. Di bevibilità trascinante.

Il cibo come progetto

Il concept di queste pagine vi è piaciuto? L'abbiamo visto a un evento organizzato da Egg Food Design per Curtiriso e ce ne siamo innamorati, perché in modo semplice e immediato ci ha raccontato una storia complessa. Luisa Manfrini, food designer, e Laura Pavesi, esperta in still life food, hanno creato un laboratorio di progettazione alimentare al servizio di aziende che lavorano nel mondo del cibo. Offrono soluzioni innovative per parlare di uno degli argomenti più in voga del momento. Con stile ed estro che colpisce nel segno. Le trovate su *eggfooddesign.com*

egg food design

Sorsi cosmici

VINI BIODINAMICI, LA SCELTA DI CHI CREDE IN UN FUTURO POSITIVO.

di *Michela Bernardi*

Occhi magnetici, portamento nobile, mente aperta e pensiero rapido: impossibile che questo vignaiolo altoatesino non vi conquisti al primo sguardo con il suo fare affabile e i suoi modi da gentiluomo di campagna d'altri tempi. Alois Lageder è universalmente conosciuto (e criticato, e osannato, e detestato, e ammirato) per la sua decisione improvvisa, maturata nel 2003, di cambiare il destino dell'azienda vinicola di famiglia e di passare completamente all'agricoltura biodinamica per le sue vigne.
Un azzardo, una scommessa che a distanza di dieci anni ha vinto ma che era decisamente visionaria e poteva portare tutto il patrimonio storico di famiglia alla rovina.

A conversione avvenuta, 3 anni di duro lavoro dal 2004 al 2007, più duro per la parte umana che non per la parte di terreno, come scherzando spesso racconta, è un uomo soddisfatto? No. Inquieto per natura, sta già pensando a come sarà la sua azienda del futuro, quando il futuro che lui ha tracciato è ancora un miraggio per la maggior parte dei produttori.
"Cerco di vedere come si evolverà il futuro. Ho imparato che non ci si può accontentare di ciò che si ha ma bisogna spingersi oltre. La scelta è motivata da due presupposti: a un certo punto della mia vita professionale mi sono chiesto se ciò che stavo facendo era giusto oppure no, e poi la mia natura mi porta ad annoiarmi se faccio sempre la stessa cosa. E allora perché non provare? La grandiosità del cosmo mi ha fatto domandare perché sono qui: la risposta è che ho un dovere da compiere. E lo compio attraverso i miei vini. La loro natura è positiva: non hanno residui chimici, non ci fanno male. Hanno un'altra energia: il cibo e il vino, in fondo, sono anche nutrimento dello spirito. La positività arriva nel prodotto dalla coltivazione biodinamica, che è in totale sintonia con la terra e crea vini più armonici e più equilibrati. E poi c'è la dedizione, vero presupposto del successo".

L'hanno accusata spesso di produrre un numero eccessivo di bottiglie per poter davvero fare tutto seguendo le regole della biodinamica.
"Sono cresciuto con la biodinamica grazie a mia mamma, convinta sostenitrice del metodo steineriano. Per 10 mila anni questo tipo di coltivazione è andata bene. Con la biodinamica non si parla di materialità ma di spiritualità, che non ha dimensioni e non può averle. Non funziona, forse, il cosmo, pur essendo sconfinato? Per la nostra battaglia il problema non sono stati i terreni, o le vigne, ma le persone. C'è stato tanto scetticismo da combattere, e avrei fatto meglio a costruire prima la fiducia degli uomini. Ma ormai quelli che sono rimasti sono più convinti di me che questa non solo è la strada giusta, ma la sola possibile".
www.aloislageder.eu

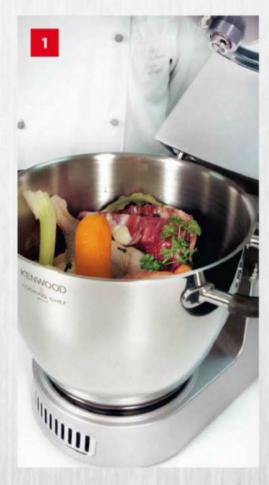
Alois Lageder, quinta generazione di un'azienda di vini frutto di un lavoro ispirato a un approccio olistico e sostenibile. Le uve sono di vigneti coltivati con metodi biologico-dinamici e la cantina è stata realizzata nel rispetto dei criteri della sostenibilità con materiali bioedili.

Foto di Isabella Riz, Gianni Bodini

FATTORIA DEL CERRO

ANTICA CHIUSINA
FATTORIA DEL CERRO
Vino Nobile di Montepulciano
Vino Nobile di Montepulciano
RISERVA

COOKING CHEF
prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Porre tutti gli ingredienti per il brodo nella ciotola e coprire con acqua fredda; cuocere a 100 °C per 3 ore, schiumando. Filtrare e utilizzare le carni per altre preparazioni. Conservare il brodo.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Frullatore Thermoresist

Sfogliatrice

Passapomodoro

Centrifuga

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD
CREATE MORE

RISOTTO AL LIMONE, ZENZERO E ROSMARINO CON PORCINI

PERSONE: 4

Per il brodo:
- ✓ 1 kg di biancostato
- ✓ 1/2 gallina
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 1 costa di sedano
- ✓ 1 carota
- ✓ 1 pomodoro maturo
- ✓ 1 foglia di alloro
- ✓ 3 gambi di prezzemolo
- ✓ 1 chiodo di garofano
- ✓ Pepe in grani
- ✓ Poco sale grosso

Per il risotto:
- ✓ 300 g di riso Carnaroli
- ✓ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ✓ 1 l di brodo caldo
- ✓ 1 limone
- ✓ 1 rametto di rosmarino
- ✓ 2 grosse fette di zenzero fresco sbucciato
- ✓ 100 g di mascarpone
- ✓ 50 g di parmigiano
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Sale

Per i porcini:
- ✓ 500 g di porcini freschi puliti
- ✓ 1 spicchio di aglio schiacciato
- ✓ 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- ✓ Sale
- ✓ Pepe

2. Affettare grossolanamente i funghi ben puliti utilizzando la grattugia a rulli* con il rullo a fori grandi.
Cuocerli nella ciotola con l'olio e l'aglio a 140 °C, a velocità 1, per circa 5 minuti. Conservare.

3. Tritare la buccia di limone e gli aghi di rosmarino nel tritatutto* a velocità 3.

4. Tostare il riso con un cucchiaio di olio nella ciotola a 140 °C per 2 minuti, mescolando con la frusta flessibile per alta temperatura, a velocità 1. Bagnare con il vino e far evaporare. Cuocere per circa 18 minuti a 100 °C, bagnando a più riprese con il brodo. Unire le fette di zenzero. Spegnere, estrarre la ciotola e adagiarla sul sottopentola. Eliminare le fette di zenzero, unire il trito aromatico, i funghi, il mascarpone e il parmigiano. Mescolare e verificare la sapidità.

*Accessorio opzionale

La fila ben ordinata delle conserve nella penombra della cantina ci ricorderà per tutto l'inverno il sole e il calore familiare di questa giornata. Trascorsa a rinnovare ricette e sapori tramandati di generazione in generazione.

Conserve di famiglia

Ricette *Joëlle Néderlants* Testi *Laura Forti* Fotografie *Giandomenico Frassi* Styling *Beatrice Prada*

Confettura di prugne rosse alle spezie

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore più 1 ora di riposo*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per circa 12 vasetti da 200 ml
3,2 kg prugne rosse
1,5 kg zucchero di canna
600 g vino rosso
60 g zenzero fresco pelato
chiodi di garofano - cannella in stecche

Lavate e snocciolate le prugne, tagliatele a pezzetti direttamente nella pentola dove le cuocerete. Aggiungete lo zucchero, 8 chiodi di garofano, 2 stecche di cannella e lo zenzero tagliato a pezzetti. Lasciate riposare così per 1 ora mescolando per due volte. Andate sul fuoco e portate a bollore. Dopo 15-20' aggiungete il vino. Fate sobbollire finché non si addensa, per circa 1 ora.
Togliete la cannella, i chiodi di garofano e lo zenzero e versate la marmellata bollente nei vasetti, rimanendo 1 cm sotto il bordo. Pulite il bordo, chiudete i vasetti e capovolgeteli: il calore creerà il sottovuoto. Il giorno dopo rigirateli e verificate schiacciando la capsula che ci sia il sottovuoto: il tappo non deve essere flessibile, ma avere una sorta di depressione al centro. Potete conservare i vasetti fino a 12 mesi.
La signora Olga dice che per verificare la consistenza della confettura, prima di spegnere il fuoco, versatene un cucchiaio su un piattino e fatelo raffreddare; se il composto diventa gelatinoso, la confettura è pronta. Ottima anche per accompagnare i formaggi.

Confettura di prugne rosse alle spezie

Confettura di pesche alla vaniglia

Gelatina di uva

Confettura di pesche alla vaniglia

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 30' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per circa 10 vasetti da 200 ml
3 kg di pesche gialle
1 kg di zucchero semolato
400 g zucchero per marmellate (addizionato di pectina)
2 baccelli di vaniglia aperti per il lungo

Sbucciate le pesche e tagliatele a pezzetti; metteteli in una pentola con gli zuccheri e i baccelli di vaniglia. Fate riposare per circa 1 ora.
Portate quindi a bollore e cuocete per 45' a fuoco molto dolce, fino alla consistenza che preferite, più o meno gelatinosa (vedi *La signora Olga* nella ricetta della confettura di prugne). Con lo zucchero con pectina i tempi di cottura si riducono, così la confettura conserva un sapore di frutta più fresco.
Togliete la vaniglia e invasate la marmellata bollente in vasi sterilizzati fino a 1 cm dal bordo; pulite i bordi, tappate, capovolgete i vasetti e fateli raffreddare. Il giorno dopo girateli, verificate che la capsula sia ermeticamente chiusa (deve avere una depressione al centro). Potete conservare i vasetti per 8-10 mesi.

Gelatina di uva

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 15' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per circa 6 vasetti da 200 ml
1 kg uva bianca sgranata
1 kg uva nera sgranata
600 g zucchero semolato
200 g zucchero per marmellate (addizionato di pectina) - limone

Tagliate a metà gli acini di uva, metteteli in una capiente casseruola con gli zuccheri e il succo di un limone; lasciate riposare la frutta per 1 ora.
Portatela poi a bollore e fatela sobbollire per 20' a fuoco molto dolce. Passatela infine al setaccio, quindi riportatela sul fuoco, sempre dolce e cuocete per altri 15' dalla ripresa del bollore.
Invasate la gelatina ancora bollente in vasetti sterilizzati, riempiendoli fino a 1 cm dal bordo; pulite il bordo, chiudete i vasetti, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Il giorno dopo girateli e verificate che la capsula sia ermeticamente chiusa (non deve essere flessibile e deve avere una depressione al centro). Potete conservare i vasetti per 8-10 mesi.

Sugo di pomodoro

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per circa 4-5 vasi da 1 litro
6 kg pomodori
350 g cipolle
300 g carote
200 g sedano
alloro - aglio - basilico

Sterilizzate vasetti e coperchi per 3' in acqua bollente. Toglieteli e metteteli su un canovaccio capovolti.
Lavate i pomodori, tagliateli a pezzetti, eliminando il grosso dei semi. Sbucciate tutte le verdure e sminuzzate grossolanamente carote, cipolle e sedano. Mettete tutto in pentola con 4 spicchi di aglio interi e 4 foglie di alloro; fate bollire per circa 30', finché i pomodori non cominciano a disfarsi.
Eliminate l'aglio e l'alloro e passate tutto al passaverdura fine. Rimettete il sugo in pentola e fatelo cuocere ancora per 15-20' per farlo restringere un po'. Versatelo bollente nei vasi, aggiungendo in ogni barattolo qualche foglia di basilico; riempite fino a 2 cm dal bordo, pulite il bordo e chiudete i vasi.
Avvolgete i vasi in canovacci, metteteli in una grande pentola, riempitela di acqua calda e portatela a bollore. Sterilizzate i vasi facendoli bollire da 20 a 30' secondo la grandezza.
Togliete i vasi dalla pentola, lasciateli raffreddare e verificate che si sia creato il sottovuoto, schiacciando il centro del tappo, che deve avere una sorta di depressione al centro.
Potete conservare i vasi fino a 8-10 mesi.
La signora Olga dice che potete utilizzare pomodori perini, ramati o misti: quelli che offre l'orto o il mercato, purché siano ben maturi. I tempi di cottura varieranno un po' in base a quanto sono acquosi.

Insalata di riso

Melanzane sott'olio

Melanzane sott'olio

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di spurgatura*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per circa 10 vasi da 250 ml
3 kg melanzane lunghe
800 g aceto di vino bianco
800 g vino bianco
400 g 2 cipolle rosse
20 g pepe nero in grani
6 foglie di alloro - 4 limoni
peperoncino - basilico
finocchietto (facoltativo)
timo - aglio
olio extravergine di oliva
sale grosso

Pulite la melanzane e lavatele, pelatele a strisce alterne, tagliatele a rondelle spesse 6-7 mm e mettetele a strati in una ciotola, salando ogni strato con il sale grosso. Appoggiate un peso sopra le rondelle e lasciatele spurgare per 2 ore.
Scolatele e sciacquatele abbondantemente, strizzatele e mettetele su un canovaccio pulito che assorbirà l'acqua rimasta nelle melanzane. Lasciatevele per circa 15'.
Portate intanto a bollore 800 g di acqua con l'aceto, il vino, il succo dei limoni, i grani di pepe e le foglie di alloro. Al bollore unite le cipolle sbucciate e tagliate a fettine; lasciatele bollire per 2', poi aggiungete le melanzane. Cuocetele per 2' dal bollore, scolatele molto bene, stendetele su un altro canovaccio pulito o su carta da cucina e lasciatele raffreddare.
Invasate le melanzane in vasi sterilizzati da 250 ml o da 500 ml, sistemandole a strati; tra i vari strati mettete basilico, timo, se volete finocchietto, fettine di aglio e anche un po' di peperoncino piccante.
Riempite i vasi fino a 2-3 cm dal bordo, copriteli di olio fino a superare l'ultima fettina di melanzana. Lasciate assestare i vasi per 10', in modo che l'olio scenda tra gli strati di melanzana. Se necessario, rabboccate l'olio: è importante che le melanzane siano perfettamente ricoperte e che l'olio arrivi circa a 1,5 cm sotto il bordo.
Chiudete i vasi e sterilizzateli, facendoli bollire per 15-30' (secondo la grandezza). Fateli poi raffreddare e verificate la tenuta dei coperchi, controllando che al centro ci sia una depressione.
Lasciate insaporire le melanzane per circa 1 mese prima di consumarle. Si conservano fino a 6 mesi. Una volta aperte, si mantengono in frigo per una decina di giorni.

Insalata di riso

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 8 persone
500 g riso Carnaroli
350 g pomodorini ciliegia
250 g feta
erbe aromatiche - peperoncino
melanzane sott'olio
sugo di pomodoro (nella pagina precedente)
olio di conserva delle melanzane - sale

Lessate il riso in acqua salata per 15-18', scolatelo, ungetelo con 2 cucchiai di olio di conserva delle melanzane e lasciatelo raffreddare.
Conditelo con i pomodorini tagliati a pezzetti, la feta anch'essa a pezzetti, un abbondante trito di erbe aromatiche miste, 3-4 cucchiai di olio di conserva delle melanzane, 5-6 cucchiai di sugo di pomodoro, peperoncino e abbondanti melanzane sott'olio.

Passato, presente e futuro di una mela

"Le portavano sempre tante mele. Rosse, profumate. Magari piccole: ma scelte con cura e lucidate a una a una, per sembrare più belle nei cestini di vimini che le ospitavano. Lei ringraziava con garbo questi contadini gentili che si sentivano onorati della sua presenza nel villaggio. Un luogo sperduto, in Ungheria, necessario a trovare l'ispirazione per scrivere i suoi romanzi: tanto famosi in Inghilterra e negli Stati Uniti d'America. Le mele, di giorno in giorno, si accumulavano in una grande cesta: era impossibile mangiarle tutte. E presto sarebbero andate a male. Julie pensò dunque di chiedere consiglio alla sua cuoca. Voleva prolungare la vita di quei frutti, trasformandoli in deliziose marmellate. E, così, comprò i barattoli di vetro, i tappi, lo zucchero e anche qualche bustina di zafferano: per aromatizzare la confettura. Il pomeriggio trascorse così, in gastronomica armonia: la scrittrice e la sua cuoca, attorno a un tavolo di marmo bianco, le tante bucce colorate che, di ora in ora, si accumulavano sul pavimento, il vapore profumato, di mele, che sbuffava lento dai pentoloni, il sentore gentile dello zucchero (non troppo, aveva raccomandato l'anziana cuoca: memore di tante guerre che le avevano inculcato la parsimonia come una dote, o una manifestazione di saggezza). Presto i barattoli sarebbero stati pronti e sigillati. Sotto vuoto. Per custodire a lungo quei frutti altrimenti destinati allo spreco. Da quel giorno in poi, il loro sapore avrebbe accompagnato Julie in molti momenti felici della sua vita. Dalla prima colazione agli allegri picnic in campagna. Da un gita in bicicletta a una merenda organizzata su due piedi per un ospite improvviso. Marmellate deliziose, con l'etichetta scritta a mano. Vasetti trasparenti: custodi di un'atmosfera e di un modo di vivere. Allineati come soldatini all'interno di una dispensa secolare: per regalare al gusto, all'olfatto e alla vista privilegiate sensazioni: ormai perdute da tempo tra le corsie esageratamente illuminate dei faraonici supermercati di città."

Nicola Lecca

Fichi sciroppati

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per circa 6 vasi da 500 ml
3 kg fichi
2,5 kg zucchero - limoni - vaniglia

Lavate i fichi delicatamente (sceglieteli maturi, ma ancora ben sodi).
Portate a bollore 1,5 litri di acqua con lo zucchero, 6 rondelle di limone spesse circa 1 cm e 2 baccelli di vaniglia aperti per il lungo. Dopo 5' di bollore immergetevi i fichi. Fateli bollire per 10', quindi spegnete e lasciateli raffreddare nello sciroppo. Togliete infine i fichi dallo sciroppo con una schiumarola e poneteli su un vassoio.
Fate bollire per 15-20' lo sciroppo per concentrarlo. Rimettete quindi i fichi nello sciroppo, riportate a bollore e spegnete.
Invasate i fichi in vasi sterilizzati, coprendoli di sciroppo e immergendovi una fetta di limone e un pezzetto del baccello di vaniglia. Prendete vasi con un'apertura molto più larga dei fichi in modo che possiate adagiarli delicatamente con un cucchiaio. Chiudeteli e fateli bollire immergendoli nell'acqua per almeno 3/4 della loro altezza, per 20-30', in modo da sterilizzarli e creare il sottovuoto. Verificate la tenuta dei tappi una volta raffreddati completamente. Potete conservarli in frigo fino a 6 mesi.

Torta brisée con frangipane e fichi

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
430 g burro morbido
400 g farina 00
200 g mandorle pelate
200 g zucchero a velo - 100 g farina di riso
40 g zucchero semolato
20 g amido di mais
3 uova - fichi sciroppati
vaniglia - anice stellato - sale

Impastate la farina 00, la farina di riso e lo zucchero semolato con 280 g di burro e un pizzico di sale, i semi di mezzo baccello di vaniglia e 10 semi schiacciati di anice; aggiungete circa 70 g di acqua e lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo (pasta brisée). Fatelo riposare in una ciotola sigillata con la pellicola per 1 ora.
Tostate leggermente le mandorle per farle dorare, fatele raffreddare, poi frullatele finemente con lo zucchero a velo e 150 g di burro morbido, un pizzico di sale, l'amido di mais e le uova. Amalgamate senza montare le uova, che non devono incorporare aria (frangipane).
Stendete la brisée a 4-5 mm di spessore, foderate 2 stampi (uno tondo ø 20 cm, uno rettangolare 35x11 cm), pareggiandoli con un coltello. Bucherellate la pasta, riempite con il frangipane rimanendo un po' sotto il bordo e infornate a 180 °C per 40-45'.
Fate raffreddare la torta, poi completatela con i fichi sciroppati e il loro sciroppo.

Torta brisée con frangipane e fichi

Fichi sciroppati

Piatti Ceramiche *Nicola Fasano*, piatto celeste con i fichi, piatto e ciotoline con la confettura di prugne rosse, bottiglie colorate *Bloomingville*, grembiuli e tovaglioli *Society by Limonta*, canovaccio di canapa a righe rosse *Amblekodi*, sgabelli, panca e tavolo *Orissa*. *Ringraziamo Angelica e Ubaldo per averci ospitato nella loro casa in campagna.*

Mittente:
LA CUCINA ITALIANA
S.
3 settembre 2013
SUGO di POMODORO

IN REGALO
IL PROSSIMO MESE

40 ricette tutte biologiche per stare bene con gusto

Un ricettario interamente dedicato ai prodotti dell'agricoltura biologica: La Cucina Italiana propone un viaggio attraverso il sapore autentico di pasta, riso, farine e legumi, del miele e delle composte di frutta, di prodotti del commercio equo come zucchero di canna, caffè e cacao. E ancora passate e sughi di pomodoro, olio extravergine di oliva e tanto altro. Materie prime nate nel rispetto della natura che diventano protagoniste di piatti irresistibili, gustosi e sani.

In collaborazione con

LA CUCINA ITALIANA

Benessere
con gusto
per il piacere di mangiar sano

40
ricette
tutte bio

MI PORTI A CENA?

L'atmosfera rilassata di una sera di settembre e la voglia di far tardi godendosi le luci che brillano sul lago, e gustando i piatti di uno chef che ritocca con eleganza la tradizione lombarda.

Ricette *Davide Brovelli* Testi *Angela Odone* Fotografie *Riccardo Lettieri*

ZUPPA PAVESE
con Greco di Tufo Docg "Giallo d'Arles" 2010 di Quintodecimo

CANNELLONI DI "LATTE" E SFORMATINO DI SPINACI
con Sauvignon 2010 di Renato Keber

ROUSTIN NEGÀ
con Toscana Igt Rosso "Vigna d'Alceo" 2000 di Castello dei Rampolla

ZUPPA PAVESE

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g brodo di gallina
80 g grana grattugiato
40 g bottarga di luccio
(o bottarga di muggine)
8 fettine di pane casareccio
8 fettine sottili di lardo
4 uova
pane tipo baguette
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mettete 1/4 di baguette in freezer: si indurirà e sarà più facile affettarla sottile.
Accomodate le fettine di pane casareccio su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele di grana e infornatele sotto il grill il tempo necessario perché si formi una crosta dorata e croccante.
Frullate le fettine di pane casareccio con il brodo di gallina ottenendo una crema.
Cuocete le uova immergendole con il guscio in acqua a 68 °C per 20'.
Togliete la baguette dal freezer e tagliatela in 8 fette sottilissime, possibilmente con l'affettatrice.
Accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 200 °C per 1-2': dovranno colorirsi. Poi disponete sopra ogni fettina di pane una fetta di lardo, spolverizzate di pepe e infornate sotto il grill fino a quando il lardo non si sarà sciolto (crostini).
Versate parte della crema nelle ciotole, unite in ognuna un uovo sgusciandolo molto delicatamente, completate con un filo di olio, la bottarga grattugiata, un pizzico di sale e i crostini di pane al lardo.
Servite accompagnando con il resto della crema in un bricco a parte.

Tavolo con vista
Un panorama mozzafiato e una terrazza indimenticabile che guarda il Lago Maggiore ci hanno accolti per questo servizio, realizzato presso il Sole di Ranco, storico hotel con ristorante a Ranco. La famiglia Brovelli rende questo luogo unico da tutti i punti di vista: una cucina magistrale e raffinata e un servizio vitale, amabile e garbato fanno sentire ogni ospite un amico da coccolare.
www.ilsolediranco.it

CANNELLONI DI "LATTE" E SFORMATINO DI SPINACI

Impegno *Per esperti*
Tempo *3 ore e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,4 litri latte
235 g spinaci lessati
200 g albume
380 g ricotta
180 g formaggio fresco tipo robiola
140 g panna fresca più un po'
40 g grana grattugiato
sale affumicato - noce moscata
aglio - olio extravergine di oliva - sale -pepe

Raccogliete un litro di latte in una teglia rettangolare (30x40 cm), portatela sul fuoco, con il frangifiamma, e scaldate delicatamente il latte per 2 ore: si trasformerà in una pellicola (pelle di latte).
Spalmate su un foglio di acetato (30x40 cm, del tipo che usano i salumieri per separare le fette di prosciutto) uno strato sottile di panna fresca, poi con molta delicatezza copritela con la pelle di latte. Mettete in freezer e procedete nella preparazione.
Raccogliete nel bicchiere del frullatore 200 g di ricotta, l'albume, il grana, 35 g di spinaci strizzati molto bene, un pizzico di sale, uno di pepe e una grattugiata di noce moscata. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo, poi unite 140 g di panna e frullate ancora brevemente.
Distribuite il composto in 4 stampini da budino (ø maggiore 6 cm, ø minore 4 cm, h 6 cm) e infornateli a bagnomaria a 170 °C per 20-25'. Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di sformarli (sformatini).
Rosolate il resto degli spinaci in padella con poco olio e uno spicchio di aglio per 2-3'.
Scaldate 400 g di latte con 20 g di aglio, senza mai far raggiungere il bollore. Dopo una decina di minuti eliminate l'aglio e frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una spuma, tipo cappuccino (latte all'aglio).
Amalgamate 180 g di ricotta con la robiola e una presa di sale affumicato (farcia).
Tirate fuori dal freezer la pellicola con la pelle di latte, ritagliatevi con la massima delicatezza 8 rettangoli (15x10 cm), distribuite su ognuno 8 filoncini di farcia (ø 2,5-3 cm) e arrotolate, aiutandovi con la pellicola, ottenendo 8 cannelloni.
Accomodate in ogni piatto 2 cannelloni, uno sformatino, una cucchiaiata di spinaci rosolati, completate con la spuma del latte all'aglio, versate nel fondo del piatto un paio di cucchiai di latte all'aglio e cospargete a piacere con granella di pistacchi e fettine di aglio fritto.

ROUSTIN NEGÀ

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di marinatura*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
900 g 2 nodini di vitello
400 g patate novelle
250 g vino rosso
150 g funghi porcini puliti
1 scalogno - rosmarino - aglio - burro
miele di acacia - olio extravergine di oliva
sale grosso e fino - pepe

Mettete i nodini di vitello in una pirofila, ungeteli di olio e insaporiteli con uno spicchio di aglio con la buccia, sale fino, pepe, qualche ciuffetto di rosmarino e lo scalogno a fettine. Lasciate marinare in frigorifero sigillato con la pellicola per almeno 2 ore.
Lavate molto bene le patate e cuocetele a vapore con la buccia per 15'. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza e rosolatele in padella con 2 cucchiai di olio, una noce di burro, uno spicchio di aglio con la buccia e qualche ciuffetto di rosmarino per 1-2'. Poi riducete la

fiamma al minimo e cuocete per altri 12-15'.
Dividete i porcini a metà nel senso della lunghezza e rosolateli in poco olio con uno spicchio di aglio sulla fiamma viva per un paio di minuti per lato. Infine spolverizzate di sale fino.
Arrostite i nodini di vitello, spolverizzati di sale grosso, in una casseruola velata di olio con una noce di burro e uno spicchio di aglio con la buccia per 3-4' per lato. Trasferite i nodini su una placca foderata di carta da forno e completate la cottura in forno a 200 °C per 20'.
Eliminate il grasso di cottura dalla casseruola dei nodini, poi riportatela sul fuoco vivace, bagnate con il vino, unite un cucchiaino di miele e lasciate evaporare e restringere per almeno 3-4'. Filtrate al colino fine, riportate sul fuoco, correggete di sale e pepe, insaporite con una noce di burro e dopo 1' dal bollore spegnete (salsa).
Servite i nodini di vitello a fettine sottili completati dalla salsa e accompagnati dalle patate arrosto e dai funghi.

SEMIFREDDO AI BRUTTI E BUONI CON SALSA DI PESCHE

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 30'*
più 3 ore di raffreddamento

Ingredienti per 4 persone
360 g panna fresca
350 g pesche sciroppate di Monate
270 g zucchero
210 g ricotta
150 g brutti e buoni
100 g albume
4 fogli di gelatina
limone

Cuocete lo zucchero con 100 g di acqua fino alla temperatura di 120 °C (sciroppo).
Montate nel frattempo l'albume e colatevi a filo 270 g circa di sciroppo continuando a montare fino a quando non si sarà raffreddato (meringa).
Ammollate la gelatina in acqua fredda: mettete 3 fogli in una ciotola e uno in un'altra.
Scaldate 60 g di panna.
Strizzate 3 fogli di gelatina e scioglieteli nella panna calda.
Montate 150 g di panna.
Amalgamate 3 cucchiai di meringa con la panna in cui avete sciolto la gelatina. Poi unite questo composto al resto della meringa. Incorporate anche la panna montata e 100 g di brutti e buoni sbriciolati. Distribuite all'interno di 4 anelli (ø 6,5 cm) oppure di quattro stampini quadrati (lato 6 cm). Mettere in freezer per almeno 3 ore (semifreddo ai brutti e buoni).
Scaldate 50 g di panna.
Strizzate il foglio restante di gelatina e scioglietelo nella panna scaldata.
Montate 100 g di panna.
Amalgamate la ricotta in modo che diventi liscia e omogenea, poi unite il resto dello sciroppo e per ultima la panna in cui avete sciolto la gelatina. Quando il composto sarà nuovamente omogeneo e freddo, incorporate un poco alla volta 100 g di panna montata. Raccogliete in una tasca da pasticciere e mettete a riposare in frigorifero per almeno 1 ora (crema di ricotta).
Frullate 300 g di pesche con qualche goccia di succo di limone e con parte del loro sciroppo, regolando la quantità in modo da ottenere una salsa non troppo liquida.
Distribuite la salsa di pesche nei piatti, accomodatevi sopra un ciuffo generoso di crema di ricotta e completate infine con il semifreddo "impanato" nel resto dei brutti e buoni sbriciolati e infilzato a piacere su uno stecco. Completate con il resto delle pesche a tocchetti.

Piatti rettangolare e quadrato *Villeroy & Boch*, posate *Broggi*, calici *Spiegelau*, bicchieri *Zafferano*. Daniela e Gianmarco indossano abiti *Claudio Tonello*.
Ha collaborato *Beatrice Prada*.

SEMIFREDDO AI BRUTTI E BUONI CON SALSA DI PESCHE
con Albana di Romagna Docg Passito "Scaccomatto" 2005 di Fattoria Zerbina

Gnocchi di patate
1 base classica per 4 nuove ricette

A cura di *Walter Pedrazzi* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Gnocchi di patate

Che cosa serve per 6 porzioni
1 kg patate
250 g farina
sale

Ricetta base
Per la buona riuscita degli gnocchi è fondamentale la qualità delle patate: devono essere farinose (un tempo le migliori erano quelle a pasta bianca, ma ora ce ne sono anche a pasta gialla). Cercate sull'etichetta delle confezioni l'indicazione "per purè e gnocchi", uso che viene assegnato secondo il risultato che danno le patate una volta cotte.Vanno invece assolutamente evitate le patate nuove, perché sono troppo acquose.
Lessate le patate con la buccia in modo che assorbano meno acqua possibile. Immergetele in acqua fredda e cuocetele dal bollore per 40-45', secondo la dimensione. In alternativa, per un sapore più intenso, avvolgetele a una a una in un foglio di alluminio e cuocetele in forno a 180 °C per 95', quindi eliminate la buccia e la parte più asciutta della pasta.
Pelate le patate lessate appena scolate, caldissime, e immediatamente passatele con lo schiacciapatate, facendole cadere sul piano di lavoro, sopra la farina. Insaporite con una presa di sale.
Impastate più rapidamente possibile, cercando di ottenere subito un composto omogeneo. Le patate vanno lavorate calde poiché l'acqua che contengono - la temperatura deve superare 60 °C - gelatinizza in parte l'amido della farina. Questo gel impedisce che il glutine della farina acquisti forza: così gli gnocchi lavorati a caldo non saranno né gommosi né molli, ma di una perfetta consistenza soffice e fondente. Non fate l'errore di aggiungere troppa farina se l'impasto vi sembra cedevole.
Modellate l'impasto in rotolini del diametro desiderato (0,5, 1-1,5 e 2 cm, rispettivamente per chicche, gnocchetti e gnocchi) e tagliateli a tocchetti. Se preparate gli gnocchi, rigateli a piacere sui rebbi della forchetta. Gli gnocchetti non vanno rigati.
Lessate gli gnocchi appena fatti in acqua bollente salata e scolateli appena vengono a galla. Uniteli direttamente nella padella con il sugo o conditeli a strati in una pirofila. Trattateli con delicatezza per non romperli. Gli gnocchi vanno cotti subito, altrimenti diventano molli.

Varianti
Potete aromatizzare l'impasto con noce moscata, pepe, grana grattugiato, erbe o spezie. Aggiungendo 1 o 2 uova per ogni chilo di patate, gli gnocchi risulteranno più compatti e facili da lavorare. Volendo, sostituite dal 20 al 30% della farina 00 con altre farine. Per gli gnocchi di zucca sostituite dal 50 al 75% delle patate con polpa di zucca cotta.

Chicche alle erbe con crema di zucca

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
200 g zucca
130 g farina
60 g panna fresca
40 g bacon a pezzettini
25 g pistacchi sgusciati
25 g arachidi salate
15 g pinoli
burro - erbe (prezzemolo, maggiorana, timo, erba cipollina) - grana grattugiato - sale

Preparate piccoli gnocchetti (chicche) seguendo la **ricetta base**, usando 500 g di patate e 130 g di farina, un cucchiaio di erbe tritate (prezzemolo 50%, maggiorana 30%, timo 10% ed erba cipollina 10%) e un cucchiaio di grana.
Decorticate la zucca, cuocetela a vapore, poi frullatela con la panna, 80-100 g di acqua (quel che serve per avere una salsa cremosa) e un pizzico di sale.
Rosolate il bacon in padella senza grassi per 3', finché non sarà croccante. Liberate la padella e nella stessa fondete una noce di burro e, quando sarà colorito, saltatevi per 2' le chicche, appena scolate.
Servitele sulla crema di zucca completandole con il bacon abbrustolito, i pistacchi e le arachidi ridotte in granella grossolana e i pinoli.

Gnocchi al salmone in salsa di gamberi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
250 g 5 gamberi
180 g farina
180 g panna fresca
170 g polpa di salmone fresco
2 scalogni - 1 albume - sedano - carota prezzemolo - timo - burro - sale - pepe

Separate le teste dei gamberi dalle code; sgusciate queste ultime, eliminate il budellino scuro e tenetele da parte. Raccogliete in una casseruola teste e gusci dei gamberi, 2 rametti di timo, gli scalogni, un gambo di sedano e mezza carota a tocchetti; coprite con acqua e cuocete per 35', schiacciando ogni tanto le teste; infine passate tutto nello chinois (colino conico a fori piccoli) schiacciando bene. Raccogliete il brodo in padella con 100 g di panna e fatelo restringere per 10'.
Frullate la polpa di salmone con 80 g di panna, l'albume e una presa di sale. Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere con bocchetta di 1 cm di diametro.
Preparate l'impasto degli gnocchi, seguendo la **ricetta base**, con 500 g di patate e 180 g di farina. Ricavate delle strisce larghe 6 cm.
Distribuite al centro delle strisce un filoncino di farcia di salmone, arrotolatele formando un rotolino, poi, lasciando la linea di giuntura in basso, tagliate gli gnocchi.
Tagliate le code di gambero a pezzetti e rosolatele in padella con una noce di burro per un paio di minuti.
Lessate gli gnocchi, scolateli e rosolateli in un'altra ampia padella con una noce di burro fuso e prezzemolo tritato.
Serviteli sulla salsa, completando con le code di gambero rosolate e una macinata di pepe.

Gallette al bacon e ragù vegetale

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
170 g zucchina
140 g ciuffetti di broccolo
130 g farina
120 g cipolla
120 g polpa di zucca
120 g bacon a fettine
70 g carota
50 g sedano
50 g panna fresca
alloro - prezzemolo - noce moscata
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Preparate l'impasto degli gnocchi con 500 g di patate, 130 g di farina e un po' di noce moscata, seguendo la **ricetta base**. Modellatelo in grossi rotoli e ricavatene 20 rondelle spesse 1 cm (gallette). Lessatele, scolatele e lasciatele raffreddare.
Lessate i ciuffetti di broccolo per 6-7', poi tagliateli a pezzetti.
Tagliate a cubetti di 1 cm le altre verdure e rosolatele in casseruola per 4-5' con 4-5 cucchiai di olio, poi copritele a filo con acqua, unite una foglia di alloro e brasatele per 15' circa, per farle disfare un po'; infine insaporite con una manciata di prezzemolo tritato e la panna, cuocete per altri 5', spegnete, aggiungete i broccoli, salate e pepate (ragù vegetale).
Bardate le gallette con 1-2 fettine di bacon e rosolatele in una larga padella con un filo di olio per 30-40 secondi, il tempo di far sciogliere il grasso del bacon.
Servite le gallette appena rosolate con il ragù vegetale.

Sauté di "strangolapreti" di patate e funghi misti

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
150 g funghi misti freschi
130 g farina
grana grattugiato
prezzemolo - menta
aglio - burro
olio extravergine di oliva - sale

Preparate l'impasto degli gnocchi con 500 g di patate e 130 g di farina, seguendo la **ricetta base**. Modellatelo in rotolini di 2 cm di diametro, tagliateli a tocchetti e poi allungateli rotolandoli tra le mani.
Pulite i funghi, tagliateli a pezzetti e rosolateli per 5' circa in un'ampia padella con un velo di olio e una piccola noce di burro a fiamma viva, finché l'acqua non sarà evaporata: aggiungete poi aglio (regolatevi a piacere per la quantità) e prezzemolo tritati, rosolate per altri 30 secondi, salate leggermente, bagnate con un mestolino di acqua e ultimate la cottura in 3-4'.
Lessate gli "strangolapreti", scolateli e uniteli direttamente nella padella dei funghi e saltateli velocemente aggiungendo una spolverata di grana e foglioline di menta spezzettate.

Bottiglia e bicchiere *Segno Italiano*, cucchiaio *Mepra*, runner *De Padova*, asse di legno *Tescoma*.

Chicche alle erbe
con crema di zucca

Gnocchi al salmone
in salsa di gamberi

Gallette al bacon
e ragù vegetale

Sauté di "strangolapreti"
di patate e funghi misti

UNA TERRAZZA SUL MARE

Taormina, sospesa fra gli azzurri del cielo e i blu dell'acqua.

Testo *Emma Costa* Fotografie *Giovanni Tagini*

Dalla città al mare: si va e viene con appena due minuti di funivia.

"Alla nostra sinistra, chiudendo l'orizzonte, s'innalzava l'Etna, colonna del cielo. In secondo piano, due montagne fulve che si sarebbero dette ricoperte da un'immensa pelle di leone". Il miglior skyline del paesaggio che si vede arrivando a Taormina lo ha tracciato Alexandre Dumas nel 1834. La città si trova nel punto in cui le due montagne fulve si uniscono in un altopiano, a 204 metri di altezza, lasciando aperta una grande finestra di cielo. Sotto, il mare che arriva da Catania si insinua nel golfo di Naxos, circonda l'Isola Bella, supera Capo Sant'Andrea, raggiunge le spiagge di Mazzarò e poi quelle di Spisone, allungate verso Messina. Uno spettacolo grandioso e non mancano i posti da cui goderlo. Al mattino dai giardinetti di Porta Catania, da sempre punto di avvistamento sull'approdo di Naxos. A qualsiasi ora dalla balconata di piazza IX Aprile, il salotto di corso Umberto, la via dello shopping. Assaporando un ottimo aperitivo dalla terrazza dell'Hotel Imperiale, con vista fino alla costa calabra. Il panorama più emozionante è però quello che offre l'arcata della scena del teatro greco: "Lo sguardo abbraccia tutta la lunga schiena montuosa dell'Etna, a sinistra la spiaggia fino a Catania, anzi fino a Siracusa. L'enorme vulcano fumante chiude il quadro sterminato, ma senza crudezza, perché i vapori dell'atmosfera lo fanno apparire più lontano e più grazioso", scrisse Goethe. Non avrebbe detto grazioso se avesse assistito a uno degli spettacoli serali di oggi durante i quali il vulcano, come un dio del fuoco, entra in scena con tuoni, fumo e fiamme. Effetti speciali che sbalordiscono i turisti e di cui i taorminesi sono molto grati alla loro Muntagna.

Prime cartoline
Il vulcano e i mandorli in fiore

Taormina è al 5° posto della Top 10 Travelers' Choice Destinations in Italia di Tripadvisor, meta piacevole in qualsiasi periodo dell'anno. Il primo ad accorgersene? Un giovane tedesco dagli occhi azzurri e i capelli rossi, Ottone Geleng, rampollo di una nobile dinastia d'industriali. Ottone arrivò poco più che ventenne nel 1863, desideroso e bisognoso di sole. Scoprì un "angolo di paradiso sulla terra", di cui mandava documentazione dipinta in patria: il mare, il vulcano innevato, i mandorli in fiore. Tanto belli da suscitare scetticismo. Si dubitava che fossero come i frutti di Martorana che trionfano nelle pasticcerie locali, fatti con un impasto di farina di mandorle e zucchero, perfette miniature della frutta vera, ma a tinte un po' forti. Venite, ribatteva Ottone, se non trovate quel che c'è nei quadri, vi pago il soggiorno. Nel 1866 fu inaugurata la ferrovia che collegava con il porto di Messina e i denigratori cominciarono ad arrivare. Dove sistemarli? Ottone comprò una grossa villa, che col tempo ingrandì fino a farla diventare nel 1873 un albergo, il Grand Hotel Timeo, che per il traguardo dei 140 anni di ospitalità ripropone un menu del 1900 e un cocktail con le stesse erbe e spezie che deliziavano i palati dei suoi ospiti all'inizio del secolo scorso.
www.grandhoteltimeo.com

Capperi, cedri, acciughe e altri accenti di carattere

Così arrampicata sulla montagna, la città è piena di dislivelli. Salendo e scendendo per stradine e scalette, si entra in negozi che profumano di origano e traboccano di pistacchi, olive e pomodori secchi. Da Roberto in via Calapitrulli si hanno piacevoli incontri con cannoli pieni di crema di ricotta. Al Bam Bar, in via Di Giovanni, si gustano granite straordinariamente cremose. E sono ottimi smorzafame gli arancini, tipiche bontà con cui i siciliani non riescono a trovare pace. Arancini o arancine? Con o senza zafferano? A palla o a cono? E la besciamella? E il prosciutto? E la melanzana? E i funghi? Si è sempre a rischio di eresia. E poi, ci sono anche quelli dolci...
Ernest Hemingway, che a Taormina ha scritto il suo primo racconto *I Mercenari*, disse di aver trovato una cucina dai sapori fortissimi e che i vini avevano il fuoco del vulcano. In realtà fortissimo è solo il peperoncino. Poi ci sono accenti di gran carattere: dei capperi, delle acciughe, dell'extravergine, dei cedri. Potenti sono la caponata, regina della tavola, il prosciutto di maiale dei Nebrodi, la toma girgentana, il pecorino... Basi per tutta la cucina sono i polpi, il tonno, i gamberi, il pescato del giorno. E per quanto riguarda i vini, sono robusti e profumati: i Grillo con la sapidità giusta per il pesce, i bianchi di zibibbo con il bouquet perfetto per i crostacei. E i passiti regalano sempre un ottimo dulcis in fundo.

Un isolotto di charme

Si chiama Bella l'isola più ammirata di Taormina, a cui si arriva camminando su un sentiero di sabbia appena sommerso dal mare. Un'eccentrica lady inglese a metà '800 se ne innamorò e la piantumò con specie botaniche rare, una macchia di verde che nasconde una residenza costruita a metà Novecento con soluzioni stilistiche all'avanguardia per quei tempi. Oggi l'Isola Bella è riserva naturale visitabile a pagamento. Ma per chi la vuole godere davvero, sulla spiaggia che la fronteggia ci sono i bungalow dell'hotel La Plage Resort. Sono antiche cabine balneari recuperate e trasformate in lodge. Di impianto essenziale (ma l'hotel ha anche 13 magnifiche camere), sono però dotate di ogni confort e affacciate su uno degli isolotti più belli del mondo.

Sopra e in alto *L'Isola Bella e il teatro greco.*
A sinistra *Formaggi, vanto della gastronomia locale.*
Nella pagina a fianco *Le famose ceramiche di Caltagirone e corso Umberto.*
In apertura *Mare e città visti dall'Hotel Imperiale.*

Da Catania e Messina si arriva in autostrada in un'ora. Con la statale 114 ci vuole più tempo, ma si gode una vista fantastica.

Un mondo di maioliche

Vivaci, a fiori, con paesaggi. Evocando animali domestici o creature mitiche. I piatti, le ciotole, le brocche e le ampolle delle ceramiche di Caltagirone sono da millenni all'altezza dei cibi gustosi, dei vini intensi, degli oli vigorosi della tavola taorminese. Sono molti i negozi in cui trovarle, anche nella versione dei magnifici portavasi a testa incoronata che, traboccanti di piante grasse, pendono da ogni balcone. Basta fare un giro per la città per riempirsi gli occhi di questo patrimonio artigianale interpretato da varie scuole. C'è poi un indirizzo un po' diverso, quello della "casa laboratorio esposizione negozio" di Tino Giammona. Tino dipinge quadri e mobili con antichi soggetti di carretti siciliani, usando colori ottenuti con miscele di terre naturali. E colleziona e rivende, dopo averli reinterpretati, ceramiche, oggetti d'arte sacra e qualsiasi altra espressione di artigianato siciliano.
via Giardinazzo 43,
giammonarte@aliceposta.it

Al B&B come al museo

La formula è quella semplice del bed and breakfast. Casa Cuseni è però un posto davvero speciale, che emoziona e sorprende. È una villa arrampicata sulla collina, fatta costruire all'inizio del Novecento dal famoso acquarellista Robert Hawthorn Kitson e dichiarata Monumento Nazionale Italiano per il suo valore storico e culturale. In stile palladiano, con una ariosa loggia e un giardino a terrazze, all'interno ha la sala da pranzo affrescata a tempera da Frank Brangwyn. Per Casa Cuseni si sono aggirati personaggi come Bertrand Russell, Henry Faulkner, Tennessee Williams... Gli attuali proprietari, eredi di famiglia, l'hanno lasciata come era e permettono agli ospiti di aggirarsi con naturalezza fra gli oggetti d'arte collezionati da Kitson durante i suoi viaggi in Europa e in Oriente, di calpestare tappeti preziosi e sedersi sul divano su cui amava accomodarsi Greta Garbo.
www.casacuseni.com

In questa pagina *Profumatissimi cedri e pergolato con vista a Casa Cuseni.* Nella pagina a fianco *La balconata di piazza IX Aprile.*

Foto di Giovanni Tagini, Auro Bernardi

Come arrivare

Dall'aeroporto di Catania
Frequenti corse di autobus portano al terminal taorminese di via Pirandello, a circa 400 metri dal centro storico. È possibile comprare il biglietto direttamente sull'autobus. In alternativa, è facile trovare un taxi.

Dalle stazioni ferroviarie di Catania o Messina
In treno si raggiunge la stazione di Taormina-Giardini. Poi è necessario prendere un autobus o un taxi.

In automobile da Catania o Messina
Bisogna prendere l'autostrada A18 con uscita Taormina. Le distanze sono 45 km da Messina e 43 km da Catania. Da entrambi i luoghi di partenza il viaggio dura circa 1 ora.
— Un percorso molto più lento, ma con vista impagabile, è invece quello che si può fare scegliendo la strada statale 114, vecchia strada costiera.
— A Taormina ci sono silos a pagamento in cui parcheggiare, ma per visite brevi conviene lasciare l'auto in località Mazzarò, vicino all'Isola Bella, alla partenza della funivia che porta in città.

Dal porto di Messina
Per prendere il treno o il pullman bisogna raggiungere Piazza della Stazione, o in tram (la fermata è di fronte alla banchina di attracco) o a piedi (sono circa 10 minuti).

I ragazzi di von Gloeden
A Taormina è stato scritto un clamoroso capitolo di storia della fotografia: autore, il barone tedesco Wilhelm von Gloeden. Arrivato nel 1878 bisognoso di sole, aprì uno studio fotografico. Ritraeva ragazzi succintamente vestiti come dei dell'Olimpo, ritratti su fondali di rovine greche. Stampate come cartoline, quelle immagini furono spedite nel mondo e suscitarono ovunque scandalo. Arricchirono però von Gloeden e fecero la fortuna turistica di Taormina, affascinando pittori e scrittori del puritano Nord Europa che arrivarono numerosi. Un nome per tutti? Oscar Wilde. La moderna fotografia di moda ha attinto a piene mani da quelle immagini, scattate con uso sapiente della luce e con cura di ogni particolare: si dice che von Gloeden usasse cosmetici di sua invenzione per rendere belle pelli non sempre perfette. Protagoniste di molte mostre d'arte fotografica, ma colpevoli di flirtare con l'erotismo, le lastre originali delle foto dei ragazzi di Taormina, oggi considerate rarità d'arte, sono state quasi tutte distrutte.

Timanfaya
Un viaggio nella luna

Chi non ha ancora visto la luna, la trova al parco nazionale di Timanfaya, 50 milioni di metri cubi di lava riversati tre secoli fa ininterrottamente per sei anni dai crateri di una trentina di bocche vulcaniche. Fiumi, rocce e distese di lava pietrificata formano un paesaggio spettacolare, che ha fatto da set ai film *Il pianeta delle scimmie* e *2001: Odissea nello spazio*. A Timanfaya basta fare un buco nel terreno per raggiungere la lava rovente: si accosta un fascio di paglia ed è subito fiamma. È l'attrattiva su cui vive El Diablo, punto di ristoro di questo sito turistico che sulle fiamme dell'inferno cucina la carne ai turisti. Nel parco è impossibile inoltrarsi da soli o a piedi, bisogna salire a bordo di autobus autorizzati che affrontano le ripide salite e sfiorano i paurosi precipizi delle Montagne di Fuoco, lungo il percorso obbligato della Ruta de los Volcanes, un tracciato di 14 chilometri citato dagli appassionati di viaggio e di avventura come una delle strade più belle al mondo.

Lanzarote

Per convincersi che esiste davvero, bisogna andarci.

di *Teresa Ferraris*

Lanzarote, la più orientale delle isole Canarie, una meta diversa dal resto del mondo, una striscia di 60x21 chilometri di lava scura, su cui si spalancano bocche vulcaniche di grandezza spropositata. Subito ci si deve confrontare con durezze della natura a cui non si è abituati e che lasciano sbigottiti. Non esistono corsi o sorgenti d'acqua dolce, tutto dipende dal mare e dai dissalatori. L'unica vegetazione sono licheni, cactus e rare palme. L'uomo coltiva scavando in profondità, per raggiungere la terra fertile. Eppure a metà degli anni Sessanta César Manrique, un artista di grande sensibilità emigrato negli Stati Uniti, decise di ritornare nella sua isola natale e trasformarla in uno dei posti più belli del pianeta. Ma Lanzarote lo era già. Così Manrique pensò che il lavoro più intelligente per sé e per chi lo avrebbe ereditato e portato avanti era evidenziarne le bellezze, segnalarle con scenografiche sculture e attrezzarle con bagni sempre pulitissimi e punti di ristoro: il suo pensiero era che i turisti, se rispettati, rispettano la natura dei luoghi. Manrique ha fatto approvare un piano regolatore che vieta cartelli pubblicitari lungo le strade e prevede case tutte bianche e alte non più di quattro piani. Ha lasciato un'importante e attivissima fondazione d'arte. Ha guarito le ferite lasciate nel territorio da una cava dismessa trasformandola in un giardino botanico con migliaia di specie di piante grasse. Con l'artista Jesus Soto ha costruito Lagomar, una stupefacente abitazione che sfrutta le cavità naturali di una parete di roccia, bolle d'aria rimaste imprigionate nella lava. La casa ha una storia affascinante: l'attore Omar Sharif se ne innamorò, la acquistò a caro prezzo e la perse a poker la sera stessa. Non tornò mai più sull'isola. Manrique ha anche trasformato in auditorium una grotta naturale: è il posto turistico più amato, Jameos del Agua, con un giardino esotico e una vasca di acqua azzurrissima in cui si dice che possa bagnarsi solo il re di Spagna. Ma il suo capolavoro assoluto è l'aver trasformato il sito vulcanico di Timanfaya da impressionante caos magmatico in un parco delle meraviglie.

In questa pagina *I vigneti della luna.*
Nella pagina a fianco *Un soffione boracifero e il ristorante El Diablo in cima al parco di Timanfaya. La spiaggia del Papagayo, fra le 10 più belle del mondo.*

Foto Arch. Oficial de Turismo de Lanzarote

Cosa vedere
A Lanzarote le viti bisogna cercarle sotto terra, nei vigneti della luna. Caso unico al mondo, crescono infatti all'interno di grosse buche a cono nella lava, profonde circa due metri e con una bocca di quattro di diametro. Le scavano i cammelli, che girano in tondo facendo penetrare un aratro nel terreno, una tecnica antica tre secoli. Alle Canarie piove pochissimo, ma le pareti delle buche hanno un manto di sabbia lavica che assorbe l'umidità della notte e la fa scivolare giù fino alle radici. Così le piante crescono rigogliose. Muretti semicircolari di pietre le riparano dal vento incessante. Per vedere i vigneti della luna bisogna andare al centro dell'isola, sull'altopiano di Geria, 1900 ettari piantumati a vite a 400 metri sul livello del mare. In una ventina di cantine aziendali, le bodegas, ci si può fermare per pranzo o cena o per l'assaggio e l'acquisto di vini bianchi e rossi di uve listán, malvasia e moscatel. Se ne producono 1 milione e 900 mila bottiglie all'anno. Soprattutto nei rossi giovani si avverte una nota di cenere detta picón, come chiamano la sabbia lavica. Fra le etichette più apprezzate ci sono quelle di Stratvs, uno stabilimento all'avanguardia costruito con materiali ecocompatibili e premiato nel 2008 per il miglior Moscatel del mondo.

Dove soggiornare
Per tutti
Hotel Hesperia
5 stelle sul mare a prezzi competitivi, a 13 chilometri dall'aeroporto. Vicino a Puerto Calero, porticciolo affollato di negozietti e ristoranti, l'hotel è un ottimo punto di partenza per qualsiasi tipo di escursione sull'isola. A Lanzarote auto e biciclette si affittano a prezzi accessibili. L'hotel ha una sua spiaggia riservata, piscine, tre ristoranti, impianti sportivi, spa. Suite, camere di lusso e familiari, con intrattenimento per bambini. A partire da 90 euro camera doppia al giorno. Supplemento "All inclusive" 50 euro a persona al giorno. *www.hesperia-lanzarote.com*

Per soggiorni romantici
Lagomar
Sulle colline di Nazaret, centro residenziale all'interno dell'isola. Da lì si gode di una vista fantastica. Accanto alla casa famosa per essere stata per un solo giorno di proprietà di Omar Sharif, ci sono due cottage con terrazza, giardino e piscina, organizzati per ospitare ciascuno due persone. A 630 euro per settimana. Prenotaz. fax (0034)928-845369. *www.lag-o-mar.com*

Per veri sportivi
Club La Santa a Tinajo
Sulla costa occidentale, un villaggio vacanze per appassionati di sport. Pratiche sistemazioni per famiglie e attività per bambini. Da 178 euro a persona, attività sportive incluse. Vi soggiornano gli atleti che partecipano alla durissima gara Ironman che ogni anno si svolge sull'isola al motto "i limiti della normalità non si applicano". A Lanzarote sorprende il numero di maratoneti che si vedono marciare a passo spedito sul difficile terreno lavico e la frequenza di ciclisti (molti su handbike) che percorrono le strade tortuose e desertiche.

Dove andare
Sulle più belle spiagge del sud dell'isola (il clima per tutto l'anno oscilla fra i 14 e i 28 gradi): quella del Papagayo è una delle 10 più belle del mondo. La si raggiunge attraversando il Monumento Naturale de los Ajaches, tremila ettari di altipiano desertico color ocra. Alla spiaggia di Lago Verde si arriva invece percorrendo un lungo sentiero che costeggia un'alta parete di lava. Di sabbia nerissima, questa spiaggia ha un laghetto che un particolare insetto, il clico, rende color smeraldo. A nord c'è la Cueva de los Verdes, un tunnel vulcanico lungo 6 chilometri: ci si può inoltrare solo con visita guidata. Per arrivarci si attraversa la suggestiva Valle di Haria, che gode di un microclima che favorisce la crescita di palme e piante di aloe. Non molto lontano c'è il Mirador del Rio, un punto panoramico (e ventosissimo) a 475 metri di altezza da cui si vedono una magnifica serie di spiagge, e La Graciosa, un'isoletta delle Canarie da cui Lanzarote è separata da uno stretto tratto di mare chiamato El Rio.
E se restate la domenica, è divertente passare qualche ora al mercatino di Teguise, l'antica capitale, che si riempie di bancarelle con articoli di bellezza a base di aloe, oggetti di artigianato e capi di abbigliamento tipico e non.

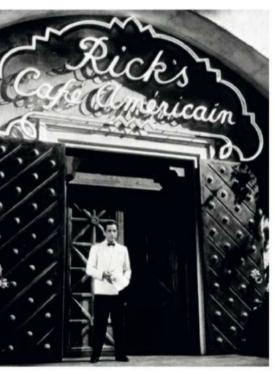
Cosa mangiare
A Lanzarote si coltivano cereali, patate e verdure. Le patate vengono lessate con la buccia in acqua salatissima. Sono le tipiche *papas arrugadas*, bianche di sale e rugose. Con verdure e cereali vengono preparate zuppe: la più ricca è il *puchero canario*, arricchita con carne (avanzi, nella versione familiare). Molto diffusa è la carne di coniglio e i formaggi di capra sono ottimi. Il piatto di pesce più tipico è il *sancocho*: pesce cotto a fuoco molto lento con le patate.

In questa pagina *Humphrey Bogart nel film* Casablanca *davanti all'ingresso del Rick's e con Madeleine Lebeau al bancone del locale.* Nella pagina a fianco *Il bar del Savoy Hotel di Londra.*

Foto Ag. Photomovie, arch. Savoy Hotel London - Niall Clutton

Cocktail d'antan

Il nuovo fascino del bere vintage

di *Chiara Giovoni*

Immaginate la Carrie di *Sex & the City* invitata da Manolo Blahnik in persona a provare il suo modello di scarpe preferito... Ecco la sensazione che ho provato tempo fa a Londra quando "the maestro" Salvatore Calabrese, uno dei più celebri bartender al mondo, mi ha accolto al Fifty Club preparandomi il suo celebre Breakfast Martini. Una ricetta nata quasi per caso, quando la moglie una mattina gli diede un barattolo di orange marmalade per fare colazione al lavoro. Oggi quel drink è nella storia del cocktail bar...

Nel bere, come nella moda, spesso le tendenze più attuali si ripescano dal passato, si rispolverano e si propongono al pubblico con un'irresistibile etichetta: "vintage". Non solo abbigliamento e fashion, la moda è un'onda che travolge ogni aspetto della vita e trasforma gusti e interessi dalla letteratura al cibo, dalle acconciature all'architettura. Ma è forse il cinema che meglio di tutti riesce a rappresentare le tendenze di un momento storico, per proiettarle definitivamente nel mondo reale. Basti pensare al recente ritorno, anche sulle passerelle, degli anni '20, grazie all'arrivo nelle sale di Leo DiCaprio nei panni del *Grande Gatsby*... A quei tempi era il gin la bevanda nazionale, ma alle sontuose feste di Long Island Gatsby preferiva il Mint Julep, un doppio Bourbon con menta pestata, zucchero, soda e tanto ghiaccio. Era l'America del preproibizionismo, e la storia del cocktail bar era all'apice, prima degli anni bui della Grande Depressione. Fu allora che due avvenimenti cambiarono per sempre il modo di bere: l'invenzione dei refrigeratori e la produzione in scala industriale della soda.

Oggi, nel dizionario del bere miscelato, il tema del vintage si riferisce proprio a quelle antiche radici, che affondano ancora prima del Novecento. Per riscoprirle nel modo più affascinante e immediato siamo partiti dal cinema.

Hollywood in coppetta

Chi non ricorda il Tom Cruise di *Cocktail*, mentre lancia bottiglie in aria creando drink improbabili con birra e uovo crudo? Era la fine degli anni '80, quando gli ultimi bagliori dell'era dei "premix", che rendevano veloce il servizio di Piña Colada e Caipiroska nelle discoteche, si mescolavano all'avanguardia della molecular mixology: bicchieri fumanti di azoto liquido scaturiti dalle sperimentazioni di un fisico ungherese e di un chimico francese per la gioia degli amanti dell'effetto speciale. Arrivano gli anni '90, con l'overdose di guarnizioni e panna nei drink "cremosi" in stile Alexander (creato a Londra nel 1922), e gli azzardati sgargianti long drink al Blue Curaçao, poi tramontati dietro gli ombrellini dei bibitoni da beach bar. Anche il cinema torna al passato, e ne *Il falò delle vanità* con Tom Hanks e Bruce Willis ecco riapparire il Sidecar: un classico dell'Harry's New York Bar di Parigi ispirato a un comandante dell'esercito, entrato nel locale sfondando la vetrina con il suo sidecar: quattro parti di Cognac, due parti di Cointreau e succo di limone. Del resto al cinema i classici sono sempre attuali: memorabile è Tom Ewell che spiega alla bionda Marilyn che la sua colazione, *Quando la moglie è in vacanza*, è un sandwich al burro di arachidi con un Whiskey Sour... Il bancone più famoso della storia del cinema resta però quello del Rick's di *Casablanca*, dove si consumano la struggente storia d'amore di Humphrey Bogart con Ingrid Bergman e coppe di French 75: mix di gin, Champagne, succo di limone e zucchero nato a New York nel 1915 e battezzato come il cannone dell'artiglieria francese della Grande Guerra. Finiamo con il celebratissimo Martini, un amore del Bond della serie *007*, tornato nella versione Vesper Martini "agitato, non mescolato", praticamente inventato da Ian Fleming: tre parti di Gordon's Gin, una di vodka (ora la nuova versione cult è con la vodka italiana Sernova) e Kina Lillet, servito freddissimo e puro.

Viaggio nel Vecchio Continente

Mentre in Francia i fratelli Lumière facevano i primi passi, in America l'epoca del cocktail viveva il suo momento di splendore. Nel 1862 uscì il primo ricettario di cocktail *How to Mix Drinks* di Jerry Thomas. Dodici anni dopo un barman del Manhattan Club di New York miscelò una parte di vermouth rosso, due parti di whiskey e due gocce di angostura: era nato il Manhattan, tra i più famosi cocktail da aperitivo. Queste "bevande stimolanti composte da superalcolici di vario tipo, zucchero, acqua e amari" trovarono ben presto una scintillante ribalta negli hotel di lusso della vecchia Europa. Qui esplose la creatività e fiorì l'american bar, grazie anche a clienti facoltosi che sostenevano un bravo barman negli acquisti dei distillati e degli ingredienti migliori. Le luci si puntano sul Savoy Hotel di Londra, dove negli anni '20 officiava il leggendario barman americano Harry Craddock, autore di grandi classici e di un fortunato libro illustrato *The Savoy Cocktail Book*, e sull'Harry's Bar di Cipriani a Venezia, frequentato da Ernest Hemingway. Per i milionari, gli attori e gli artisti che frequentavano i grandi alberghi, il barman era il sarto capace di confezionare il drink perfetto per ogni palato e di creare ricette indimenticabili, come il Bellini di Giuseppe Cipriani con Prosecco e polpa di pesca bianca.

Grandi star nostrane

A dispetto del nome, uno dei cocktail più celebri al mondo parla italiano. Il mix di Bitter Campari e vermouth rosso Carpano Antica Formula, seltz e scorza di limone nacque, pare, nel 1860 al Gaspare Campari's Bar di Milano e fu chiamato all'inizio Milano-Torino per via dell'origine dei suoi ingredienti, per poi diventare Americano. Il Campari è anche la chiave di un altro storico cocktail da aperitivo a base di gin: il Negroni, scaturito dalla fantasia del conte Camillo Negroni che nel 1920 al Caffè Casoni (ora Caffè Giacosa) di Firenze pare avesse ordinato un Americano, ma con un'aggiunta di gin.

Il vero vintage da riscoprire

Alcuni cocktail del preproibizionismo stanno ritrovando oggi la loro strada con piccole variazioni di stile. È il caso del Moscow Mule, il cui antesignano è il Mamie Taylor, drink newyorkese del 1899 dedicato all'omonima cantante d'opera; al posto dello scotch whisky nel 1950 esplode il boom della vodka, ed ecco il Moscow Mule: due parti di raffinatissima Purity Vodka (distillata per 34 volte!), mezza di succo di lime, ginger beer e scorza di limone. Dall'altra parte del mondo, il fascino lento e sensuale dell'Oriente è infuso nel Singapore Sling, creato da Ngiam Tong Boon per l'Hotel Raffles a Singapore nei primi del '900; la ricetta originale è stata quasi dimenticata, ma Salvatore Calabrese lo prepara shakerando due parti di gin, una parte di cherry brandy liqueur e una di succo di limone e aggiungendo soda e una ciliegia al maraschino.

Un drink da capogiro

Quanto costa il cocktail perfetto? Il Salvatore's Legacy, creato da Calabrese con antichi e rari liquori della sua collezione come il Cognac Clos de Griffier Vieux del 1788, il curaçao Dubb Orange di metà Ottocento, il liquore Kümmel del 1770 e un'Angostura Bitters del 1915, costa 6500 euro. Esclusivo, quello che ci vuole per i più convinti cultori del vintage!

I nostri bar favoriti

Milano

Rita
via Angelo Fumagalli 1
Per appassionati, un premium bar dallo stile personale che dichiara la devozione all'ingrediente di qualità: né sciroppi, né polveri, né premix. Un cocktail al Rita vale il viaggio alla ricerca del parcheggio sui navigli. Il migliore in città.

Capetown
via Vigevano 3
Quintessenza dell'american bar milanese, è un must per la maestria del bartender e del suo staff e... per gli impressionanti volumi prodotti. D'estate, folla a bordo strada di fronte alla Darsena dal tramonto a notte fonda.

GinRosa
Galleria San Babila 4b
Il bar famosissimo per l'omonimo cocktail: creato nell'Ottocento col nome di "Costumé", poi di "Mistura Donini", divenne celebre come GinRosa nel 1950.

Roma

Jerry Thomas Speak Easy
vicolo dei Cellini 30
Ispirato ai bar clandestini attivi durante il proibizionismo americano, il locale riunisce quattro mixologist di grande esperienza.

Hotel Aldrovandi Palace
via Ulisse Aldrovandi 15
Come una volta... il cocktail bar nell'hotel. Tra i migliori drink della capitale, grazie alla grande professionalità del suo apprezzatissimo mixologist.

Firenze

Art Bar
via del Moro 4
Materie prime di alto livello e frutta fresca, in un locale di culto, anche per gli abitanti di una città votata al vino!

Lounge Bar La Terrazza
Hotel Continentale
vicolo dell'Oro 6r
Esclusivo tetto del Lungarno in cima alla Torre de' Consorti. Per godersi un cocktail di lusso e lo splendore di una vista sulla città che spazia dalla Cupola del Brunelleschi a Forte Belvedere.

Sud

Bikini
Strada Statale Sorrentina
Vico Equense (NA)
In una delle baie più suggestive della Penisola Sorrentina, aspettare il tramonto per un ottimo cocktail in spiaggia è pura poesia. E la notte le luci sul mare si accendono a ritmo di musica.

Q Lounge Bar
piazza Paladini 6
Taormina (ME)
Un angolo di paradiso in un cortile fiorito tra divani bianchi e candele. E magici cocktail dell'estate, pur nel cuore della movida siciliana.

Sopra *Il ristorante El Coq.*

Hamburger vicentini

C'è quello stellato e quello innalzato a marchio di bottega. Ecco dove.

di *Simona Parini*

Avrei voluto inventarlo io!

"Vorrei a cena nel mio locale Piero Pelù". È un animo rock quello di Lorenzo Cogo, giovane chef di alta formazione internazionale e di "cucina istintiva", patron di El Coq, ristorante stellato Michelin di Marano Vicentino, paese di diecimila abitanti a venti chilometri da Vicenza. "Il sound dei Litfiba mi ha sempre accompagnato e per il loro storico leader cucinerei una costata, per celebrare la sua toscanità, a cui farei però seguire qualcosa di provocatorio: sono sicuro che apprezzerebbe". Impossibile dare torto a uno chef che sa sempre stupire. "Se penso a un piatto che vorrei aver inventato, non posso fare a meno di immaginare l'hamburger alla brace: perfetto nella sua semplicità". E proprio lei, la semplicità, sembra essere il tratto distintivo di Cogo che, quando cucina per sé, si prepara un uovo. Alla coque. Per incontrarlo e, soprattutto, per apprezzare le sue proposte dove le materie prime sono sempre regine, l'indirizzo, informale ma raffinato nel suo minimalismo nei toni del bianco, è quello di via Canè, 2/C.
www.elcoq.com

Li spediamo in tutta Italia

Non è un ristorante. Non è una macelleria. E non è nemmeno un food show room di sfiziosi prodotti gastronomici. Damini macelleria & affini ad Arzignano, a venticinque chilometri da Marano Vicentino, è tutto questo messo insieme con, in più, la passione di due fratelli, Giorgio e Gian Pietro. I carnivori convinti qui trovano carne per i loro denti, ma anche formaggi e salumi. Il bancone fa la felicità degli occhi prima ancora che della gola, con tagli di carne selezionati in base al principio del controllo della filiera produttiva. Il prodotto di punta è il *damburger* (Damini hamburger), che può essere consumato direttamente al ristorante annesso, dove ogni giorno, oltre ai piatti del menu, viene proposta una degustazione di tre portate con prodotti di stagione. Chi rimane conquistato dalle specialità di macelleria e non solo può continuare, ovunque sia, a rifornirsi da Damini: da alcuni mesi, infatti, è attivo il servizio che, previo ordine telefonico, prevede consegne via corriere di prodotti in tutta Italia.
www.daminieaffini.com

Vivere il territorio

Il baccalà alla vicentina
– A Sandrigo, a 20 chilometri da Marano Vicentino, dal 20 al 22 e dal 26 al 30 settembre si svolge la Festa del Baccalà alla Vicentina. Ogni anno vengono preparati oltre quindicimila piatti di baccalà durante l'evento, che vede la presenza di forti delegazioni anche dalle isole della Norvegia.

Il mais di Marano
– Lo potete trovare solo qui, è una varietà locale selezionata all'inizio del Novecento. Molto pregiato anche per la sua produzione limitata, vanta un Consorzio di Tutela che ne ha fortunatamente impedito l'estinzione. La sua farina ha un sapore inconfondibile, per la polenta soprattutto. Per acquistare mais ma anche prodotti enogastronomici del territorio, l'indirizzo è quello della Cantina Valleogra in via Pasubio 13 a Malo (Vicenza).
La Festa del Mais Marano con artigianato, concerti e stand di specialità gastronomiche, polenta di mais di Marano su tutte, si svolge a Marano Vicentino dal 4 al 6 ottobre.

Il Cammino Fogazzaro-Roi

Tra i romanzi che vi hanno fatto sognare ci sono *Piccolo mondo antico* e *Piccolo mondo moderno?* Nel territorio di Marano Vicentino trovate il Cammino Fogazzaro-Roi, dedicato allo scrittore vicentino Antonio Fogazzaro: un percorso lungo circa 70 chilometri, che parte da Montegalda e arriva a Tonezza del Cimone, passando per circa 14 comuni. Il tragitto si snoda per piste ciclabili, corridoi verdi, argini di fiumi e strade sterrate. Anche percorrerne solo un breve tratto è sufficiente per ammirare un territorio ancora intatto e conoscere i luoghi a cui Fogazzaro era molto legato.

Sopra e in alto *Damini macelleria & affini e il territorio di Marano.*
In alto a destra *Un piatto del ristorante El Coq.*
A destra *Lo chef Lorenzo Cogo (al centro).*

Foto Rodolfo Hernandez, Michele Bella

Foto Beatrice Prada

Le Ricette

MENU DI SETTEMBRE

Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Angela Odone* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1. Maccheroncini ai porcini con timo e prezzemolo

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g funghi porcini freschi
300 g maccheroncini
10 g prezzemolo
4 rametti di timo
aglio - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Pulite i funghi porcini eliminando l'eventuale terra e spazzolandoli con delicatezza, quindi passateli con un panno umido o sciacquateli molto rapidamente sotto l'acqua corrente. Affettateli e rosolateli in padella per 5' a fuoco vivo con uno spicchio di aglio schiacciato e due cucchiai di olio. Salate e pepate alla fine.
Frullate 6 cucchiai di olio con il prezzemolo, le foglie di timo, 2 cucchiai di acqua, sale e pepe (olio aromatico).
Lessate i maccheroncini al dente, scolateli nella padella dei funghi, saltate tutto per meno di 1' e poi distribuite nei piatti.
Completate con l'olio aromatico e servite subito.

2. "Pappa al pomodoro"

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g pomodori maturi
80 g pane toscano
2 scalogni
pecorino stagionato
basilico
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Affettate gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con 4 cucchiai di olio; dopo 3-4' unite il pane spezzettato e i pomodori lavati, tagliati a metà e strizzati. Cuocete per 5' sul fuoco vivace.
Frullate finemente e condite con sale, pepe e qualche foglia di basilico spezzettata.
Completate con un filo di olio e petali di pecorino. Servite la pappa al pomodoro tiepida.

3. Uova in cocotte con mozzarella di bufala e pomodorini

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
4 uova
4 fette di pane casareccio
1 mozzarella di bufala di media grandezza
pomodorini datterini
origano
basilico
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Ungete quattro cocotte con un filo di olio, mettete sul fondo di ognuna 3-4 pomodorini datterini tagliati a metà e conditeli con olio, sale, pepe e un pizzico di origano.
Rompetevi sopra un uovo, salate e pepate e coprite con una fetta di mozzarella di bufala.
Infornate a 200 °C a bagnomaria per 10'. Su un'altra placca infornate per 3-4' anche le fette di pane leggermente unte di olio e spolverizzate di sale e pepe.
Sfornate le uova in cocotte, profumate con basilico e servitele con le fette di pane tostato.

4. "Focaccia" di pane carasau

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g stracchino
250 g 4 fogli interi di pane carasau
maggiorana
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Foderate una teglia (ø 30 cm, h 4 cm) di carta da forno, ungetela leggermente di olio e appoggiatevi un primo foglio di pane carasau, poi ungetelo con 2 cucchiai di olio, salatelo, profumatelo con foglioline di maggiorana, bagnatelo con 4 cucchiai di acqua e completate con qualche ciuffo di stracchino e pepe. Ripetete le stesse operazioni sovrapponendo gli altri 3 fogli di pane carasau.
Infornate a 220 °C per 8-10'.
Sfornate e servite subito.

Al bicchiere

Settembre è meraviglioso perché non è più estate e non è ancora autunno. Mentre ritorna la frescura, che chiama il vino e lo accoglie, il gusto resta legato agli echi della bella stagione. Li trovate in queste etichette, da abbinare come vi piace alle nostre ricette di tutti i giorni.

Bianco
Orvieto Classico Superiore "Terre Vineate" Palazzone € 9
Un riferimento per l'idea dell'Orvieto: sapido, sodo, urbano; sa anche invecchiare. È amico del mare.

Nosiola Vigneti delle Dolomiti Gino Pedrotti € 10
Bianco soave, che si farebbe notare per la sua delicatezza, se questa virtù non fosse sottovalutata.
Con i pesci di acqua dolce.

Rosa
Cirò Rosé "San Francesco" Fattoria San Francesco € 10
Mano sicura nella vinificazione, ardimentosa gestione dell'amaro, profilo gustativo nitido e succoso.
Sud e stile insieme.

Rosso
Merlot dei Colli Berici "Vigna Ghilotto" Elvira € 10
La sussiegosa morbidezza del Merlot, con una profondità degna, in alcune annate, di Pomerol. Per carni di buona presenza.

Dolcezza
"Tribùlè" Cinque Campi € 20
Dolcezza senza compromessi; aromaticità sostenuta e concentrazione ruspante.
Moscato e malvasia. Il passito per la frolla.

Scelti per voi da Samuel Cogliati, www.possibiliaeditore.eu

5. Crema di funghi porcini e patate in tazza

Tempo *35 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
400 g funghi porcini freschi
350 g patate
100 g panna fresca
1 scalogno - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sbucciate, lavate e tagliate a pezzetti le patate; lessatele in acqua bollente salata per 10'. Scolatele e conservate l'acqua di cottura.
Pulite i funghi porcini eliminando l'eventuale terra e spazzolandoli con delicatezza, quindi passateli con un panno umido o sciacquateli molto rapidamente sotto l'acqua corrente. Affettateli non troppo sottilmente. Rosolateli in padella con 20 g di olio, dopo 1' unite lo scalogno a fettine, proseguite per 4-5' a fuoco medio, profumate con poco timo, spegnete e salate.
Frullate le patate e i funghi (conservatene qualche fettina per completare il piatto) con la panna e 200 g di acqua di cottura delle patate. Aggiustate di sale.
Distribuite nelle tazze da cappuccino e completate con una macinata di pepe e i porcini tenuti da parte.

6. Cozze piccanti

Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg cozze
4 spicchi di aglio
peperoncino fresco piccante
prezzemolo - olio extravergine di oliva

Spazzolate e sciacquate le cozze.
Rosolate gli spicchi di aglio leggermente schiacciati in 4 cucchiai di olio; unite le cozze, coprite e cuocete per 2-3' sul fuoco vivace.
Completate con peperoncino a fettine, un ciuffo di prezzemolo tritato e 4 cucchiai di olio crudo.
Servite a piacere con pane tostato.

7. Salsiccette sul rosmarino

Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g polpa macinata di manzo
100 g cuscus lessato
20 g pinoli
1 piccola cipolla
1 spicchio di aglio
1 uovo
rosmarino
cannella in polvere
cumino in polvere
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio.
Mescolate tutti gli ingredienti: la polpa di manzo, l'aglio, la cipolla, il cuscus, i pinoli, l'uovo, un pizzico di cannella, uno di cumino e uno di sale (composto).
Formate con il composto 12 salsiccette di circa 50 g cad. e infilzatele su 12 rametti di rosmarino lunghi almeno una quindicina di centimetri, parzialmente ripuliti degli aghi e usati a mo' di spiedino.
Cuocete gli spiedini in una padella velata di olio per 8-10', rigirandoli più volte.
Serviteli subito.
La signora Olga dice che potete sostituire il cuscus con la stessa quantità di pane ammollato nel latte e scegliere altri tipi di carne: per esempio agnello o un misto di maiale e manzo.

8. "Scafazzata"

Tempo *20 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g ricotta di pecora
80 g zucchero di canna
40 g cioccolato fondente
20 g pistacchi pelati
10 g pinoli
4 coppette di cialda
limone
baccello di vaniglia
cannella in polvere

Tostate i pinoli e i pistacchi in una padella antiaderente senza grassi per 1-2'. Poi lasciateli raffreddare e sminuzzateli grossolanamente.
Sgocciolate con cura la ricotta in modo che risulti più densa.
Sminuzzate il cioccolato tritandolo con il coltello.
Mescolate la ricotta con lo zucchero, il cioccolato, i pistacchi e i pinoli, un pizzico di cannella, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e poca scorza di limone grattugiata. Dovrete ottenere un composto morbido.
Dividete il composto nelle 4 coppette, decorate a piacere con cialde, biscotti secchi o cannoli siciliani spezzettati e servite subito.

Due menu

Per una cena tra amici
Ricordando le vacanze,
un po' in Toscana e un po' in Sicilia.

Primo piatto
"Pappa al pomodoro"
Secondo piatto
Quaglie arrostite alla salvia
Dolce
"Scafazzata"

Mare e monti
Una crema delicata,
un secondo dalle note piccanti
e un dolce facile e goloso.

Primo piatto
Crema di funghi porcini e patate in tazza
Secondo piatto
Cozze piccanti
Dolce
Clafoutis all'uva

5

6

7

8

9. Crostone ai funghi, prosciutto e fontina

Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g funghi porcini freschi
160 g 4 fette di pane casareccio
120 g fontina a fette
120 g prosciutto cotto a fette
prezzemolo tritato - aglio
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite i porcini strofinandoli delicatamente ed eliminando ogni traccia di terra; lavateli rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugateli con un canovaccio o della carta da cucina e tagliateli a fettine.
Rosolateli in una padella molto calda con 20 g di olio e uno spicchio di aglio schiacciato per 3-4': dovranno essere dorati e croccanti. Salate e pepate solo alla fine della cottura e completate con prezzemolo.
Eliminate l'aglio.
Distribuite i funghi sul pane, accomodatevi sopra il prosciutto e la fontina e infornate sotto il grill a 200 °C per 2-3'. Servite subito.
La signora Olga dice che potete sostituire il prosciutto cotto con quello crudo e la fontina con formaggi di media stagionatura quali asiago, taleggio o casera.

10. Spaghetti con burrata e pomodorini al forno

Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
320 g spaghetti
320 g pomodorini ciliegia
320 g burrata
20 g pinoli
20 g basilico più un po'
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà e infornateli su una placca leggermente unta di olio a 180 °C per 30'.
Lavate le foglie di basilico e asciugatele.
Raccogliete nel bicchiere del frullatore il basilico, i pinoli, 80 g di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Frullate fino a ottenere una crema fine.
Sfilacciate la burrata: dovrà diventare un composto non troppo omogeneo.
Lessate gli spaghetti, scolateli direttamente nella placca dei pomodorini, mescolate bene.
Servite subito con un filo di olio, la burrata e la crema di basilico, decorando con foglioline di basilico fresco.

11. Quaglie arrostite alla salvia

Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
4 quaglie
salvia - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Aprite a metà le quaglie, eliminate la colonna vertebrale e lo sterno (potete affidare questa operazione al macellaio) e schiacciatele con un batticarne tra due fogli di carta da forno.
Adagiatele con la pelle verso il basso in una casseruola unta di olio. Salatele, pepatele, copritele con un coperchio più piccolo, che si appoggi sulle quaglie, e disponetevi sopra un peso, per esempio il batticarne oppure una casseruola dal diametro più piccolo riempita di acqua. Cuocetele per 6-7'.
Eliminate il peso, scoprite e girate le quaglie; profumatele generosamente con foglie di salvia, salate e pepate. Coprite nuovamente con il coperchio e il peso e completate la cottura in altri 3'. Spegnete e servite subito.
La signora Olga dice che le quaglie potrebbero sembrare un cibo "difficile": in realtà si preparano facilmente e si cuociono in pochi minuti. Per una gustosa e non comune alternativa alle solite carni di volatile.

12. Clafoutis all'uva

Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
300 g uva bianca senza vinaccioli
180 g latte
80 g zucchero semolato
80 g farina
2 grosse uova - burro
zucchero a velo
lievito in polvere per dolci
baccello di vaniglia - sale

Sbattete le uova con lo zucchero semolato, unite la farina, setacciata con un cucchiaino di lievito, un pizzico di sale e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Completate unendo il latte, mescolando fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
Imburrate uno stampo di ceramica che possa andare in forno (ø 20 cm, h 4 cm) e distribuitevi gli acini di uva.
Versatevi sopra il composto e infornate a 180 °C per circa 30'. Lasciate intiepidire, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Provato per voi

Nella *"Focaccia" di pane carasau* abbiamo usato lo **Stracchino Nonno Nanni**: la sua pasta morbida e cremosa è frutto del perfetto equilibrio tra il latte appena munto e i fermenti lattici vivi. È ideale abbinato al pane carasau, croccante e saporito, e scaldato brevemente in forno si scioglie sprigionando il suo gusto fresco e delicato.

Negli *Spaghetti con burrata e pomodorini al forno* abbiamo usato la **Burrata Sabelli**. Con la sua sapida pasta filata e la panna fresca rende particolarmente ricco e appetitoso anche il più semplice piatto di pasta. Lavorata interamente a mano, la trovate in confezioni da 350 g oppure nelle nuove porzioni da 125 g.

La nostra tavola

L'apparecchiatura di tutti i giorni è realizzata con i **piatti Tescoma** della **linea Crema**, eleganti e al tempo stesso pratici: si possono mettere nel forno a microonde, in lavastoviglie e nel freezer. Per renderla più importante è sufficiente usare uno o più sottopiatti di legno di mogano e disporli su una tovaglia colorata.

9

10

11

12

Antipasti

Capesante e verdure con crosta di sfoglia

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
280 g pasta sfoglia stesa
200 g peperone verde
130 g zucchina
125 g peperone giallo
100 g piattoni
4 capesante da 35 g cad.
1 tuorlo
latte – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i piattoni eliminando le estremità. Tagliateli a pezzetti e cuoceteli in acqua bollente per 5-6', spegnete e scolateli.
Mondate i peperoni, privandoli dei filamenti bianchi e dei semi, e tagliateli a filetti sottili 2-3 mm e lunghi circa 3 cm (julienne).
Spuntate la zucchina ed eliminate la parte centrale con i semi; tagliate a cubetti il verde.
Scaldate un filo di olio in una larga padella e, quando comincia a sfrigolare, aggiungete i peperoni: salateli e cuoceteli per 2'; unite i cubetti di zucchina, cuocete per altri 3', pepate e spegnete, quindi unite anche i piattoni.
Distribuite le verdure in 4 piccoli stampi da soufflé di ceramica, poi adagiate al centro una capasanta; salatela e profumate con qualche fogliolina di timo.
Ritagliate dal disco di sfoglia 4 dischetti un po' più larghi del diametro degli stampi che utilizzate, in modo da poterli coprire scendendo di circa 1 cm sul bordo.
Adagiate i dischetti sugli stampini, spennellateli con il tuorlo battuto con una goccia di latte e infornate a 200 °C per circa 10'; abbassate il forno a 180 °C e cuocete per altri 5'.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Garda Colli Mantovani Pinot bianco, Valdinievole Bianco Superiore, Montefalco Bianco.

Capesante e verdure con crosta di sfoglia

Friselle pugliesi alla Norma

Sapori del Sud

Questa ricetta unisce le "tipicità" di due regioni del Sud Italia: la frisella pugliese e il condimento "alla Norma", con cui in Sicilia si condisce la pasta.
La frisella è un pane biscottato a forma di ciambella; una volta sfornato dopo la prima cottura, viene sezionato a metà e cotto nuovamente finché non diventa secco e croccante. Questa lavorazione lo rende adatto a essere conservato molto più a lungo di un pane tradizionale. Per prepararlo, si bagna con acqua tiepida e si condisce in superficie tradizionalmente con pomodoro a spicchi, olio, sale e origano.
Il condimento qui proposto, invece, utilizza gli ingredienti della "Norma": le melanzane fritte, il pomodoro, la ricotta salata e il basilico.
Un sugo talmente delizioso che fu paragonato alla magnifica opera del musicista siciliano Vincenzo Bellini.

Friselle pugliesi alla Norma

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g pomodori
380 g melanzana
4 friselle
farina - basilico - Tabasco - aglio
ricotta salata - olio di arachide
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - sale

Tagliate la melanzana prima a fettine sottili e quindi a striscioline larghe circa 1 cm. Cospargetele di farina separandole bene con le mani, in modo che non si attacchino tra loro in cottura, e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo.
Scolate le melanzane dall'olio su un vassoio coperto di carta da cucina.
Scottate i pomodori, sbucciateli, privateli dei semi e tagliateli in piccola dadolata. Conditeli con olio extravergine, sale, una goccia di Tabasco, basilico tagliuzzato.
Bagnate le friselle con acqua tiepida, strofinatele con uno spicchio di aglio, copritele con i pomodori e la ricotta grattugiata. Infornatele a 200 °C finché la ricotta non comincia a fondersi, poi sfornatele, completatele con le striscioline di melanzane fritte e servitele.
La signora Olga dice che potete recuperare i semi dei pomodori, frullarli con la loro acqua e utilizzarli per bagnare le friselle, invece della semplice acqua tiepida.
L'olio giusto Morbido all'assaggio, dalle note vegetali, con amaro e piccante lievi. Olio salentino, olio lucano, olio calabrese.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valdadige Chardonnay, Trebbiano di Romagna, Melissa Bianco.

Uova alla nordafricana con peperoni e pomodori

Bocconcini di mozzarella fritti e verdure grigliate

Uova alla nordafricana con peperoni e pomodori

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
300 g 2 pomodori ramati
250 g peperone rosso
4 uova - 1 spicchio di aglio – 1 cipollotto
peperoncino – coriandolo fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Tagliate i pomodori a spicchi e privateli dei semi, poi riduceteli in piccola dadolata; tagliate in piccola dadolata anche il peperone, tritate il peperoncino e un ciuffetto di coriandolo.
Mondate il cipollotto e affettatelo; sbucciate l'aglio e tritatelo; metteteli in una casseruola (ø 25 cm) a freddo con un filo di olio e cuoceteli rosolandoli a fuoco basso per 3-4'. Aggiungete quindi i pomodori e i peperoni, salate e cuocete per 5-6'. Bagnate con un bicchiere di acqua e fate cuocere finché le verdure non saranno ben asciutte (circa 10') aggiungendo in ultimo il coriandolo tritato.
Ripartite le verdure nella padella creando una croce e quattro vani: rompete un uovo in ciascuno dei vani e cuocete per 4-5' a fuoco medio basso. Servite aggiustando di sale e completando con una macinata di pepe.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Soave, Terre di Casole Bianco, Solopaca Falanghina.

Bocconcini di mozzarella fritti e verdure grigliate

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
350 g 1 finocchio
350 g 2 zucchine
300 g 1 melanzana
70 g pomodorini ciliegia
6 bocconcini di mozzarella fiordilatte da 45 g cad.
2 uova
farina – pangrattato - maggiorana
olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate melanzana e zucchine a fettine sottili e grigliatele, cuocendole circa per 2' per lato su una griglia o su una piastra calda, appena unta di olio extravergine. Grigliate allo stesso modo anche il finocchio, tagliato in 6 fette.
Salate tutte le verdure e conditele con un filo di olio extravergine e foglioline di maggiorana.
Rompete le uova in una ciotola e battetele con un pizzico di sale. Preparate un vassoio con il pangrattato. Infarinate i bocconcini di mozzarella, poi passateli nelle uova, quindi nel pangrattato. Passateli di nuovo nell'uovo e nel pangrattato per altre 2 volte, in modo da irrobustire la crosta di panatura.
Friggete i bocconcini impanati in olio di arachide ben caldo per 2', finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina, salateli leggermente e serviteli subito con le verdure grigliate, i pomodorini tagliati a metà e qualche fogliolina di maggiorana.
Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Cortese frizzante, Colli di Scandiano e di Canossa Bianco frizzante, Lizzano Bianco frizzante.

Pizza, fichi e speck

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
più 1 ora per la prima lievitazione

Ingredienti per 8-10 persone
700 g fichi
300 g farina Manitoba
100 g speck tagliato a fettine sottili
30 g zucchero
15 g lievito di birra fresco
1 tuorlo
olio extravergine di oliva – sale

Sciogliete il lievito in 150 g di acqua tiepida, insieme a un pizzico di zucchero e a 15 g di olio; versatelo nella farina con il tuorlo e impastate. Quando riuscite a staccare l'impasto dalla ciotola, trasferitevi sulla spianatoia; aggiungete 5 g di sale e lavorate l'impasto in modo che prenda forza, continuando finché non si stacca perfettamente dalle mani e dal piano di lavoro e diventa omogeneo ed elastico.
Raccoglietelo a palla, mettetelo in una cioto-

la e sigillatela con un foglio di pellicola. Lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per almeno 1 ora, finché non raddoppia di volume.
Ungete di olio il fondo e i bordi di una teglia tonda (ø 30 cm) e trasferitevi l'impasto lievitato. Schiacciatelo con le mani unte di olio, distribuendolo nella teglia; conditelo con altro olio e fatelo riposare ancora per 30'.
Mondate intanto i fichi, eliminando le estremità, lavateli e tagliateli a tocchetti, senza sbucciarli. Raccoglieteli in una casseruola, aggiungete lo zucchero rimasto e cuocete per circa 30', controllando che i fichi non si attacchino sul fondo, fino a ottenere una composta.
Infornate la focaccia a 210 °C per 10-15', poi sfornatela e lasciatela intiepidire.
Spalmate la composta di fichi sulla focaccia, disponetevi sopra le fettine di speck e servite.
La signora Olga dice che la composta vi riuscirà meglio se, invece di cuocerli subito, lascerete riposare i fichi, tagliati e mescolati con lo zucchero, per 10-12 ore in frigorifero coperti con la pellicola. In questo modo i frutti rilasceranno la loro acqua e si cuoceranno meglio, senza correre il rischio di attaccarsi sul fondo della casseruola.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Montello e Colli Asolani Bianco, Colli di Rimini Bianco, Colline Ioniche Tarantine Bianco.

Ricette *Alessandro Procopio*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piattini delle capesante e dei bocconcini *Bitossi Home.*

Pizza, fichi e speck

Scuola di cucina
Pasta base per pizza e focaccia

1-2 Sciogliete 15 g di lievito in 150 g di acqua tiepida, con un pizzico di zucchero e 15 g di olio extravergine di oliva. Unitelo a 300 g di farina Manitoba e aggiungete un tuorlo, che renderà l'impasto più colorato e più soffice. La proporzione di farina e acqua è sempre più o meno di 2 a 1: utilizzate farine ricche di glutine per favorire la lievitazione e acqua poco calcarea; la percentuale del lievito varia in base al risultato che si desidera ottenere (pizza bassa o alta): da 1 a 4% del peso della farina. L'aggiunta di un pizzico di zucchero favorisce la lievitazione, perché il lievito "si nutre" di zuccheri liberando i gas che gonfiano l'impasto. Il sale, invece, che ha l'effetto opposto, va aggiunto in un secondo momento, quando la lievitazione è già iniziata.

3 Trasferitevi sulla spianatoia e lavorate l'impasto aggiungendo 5 g di sale, finché non diventa liscio ed elastico. Raccoglietelo a palla, mettetelo in una ciotola, coprite con la pellicola e fatelo lievitare almeno fino al raddoppio del volume (1 ora a temperatura ambiente o una notte in frigorifero). La lievitazione è favorita dalle temperature tiepide: mettendo l'impasto al fresco crescerà più lentamente, ma sarà più digeribile. Una volta pronto, trasferitelo in una teglia unta di olio extravergine di oliva. Schiacciatelo con le dita unte di olio e lasciatelo lievitare ancora per circa 30', prima di farcirlo a piacere e cuocerlo in forno. Se cuocete solo la base, basteranno 10-15' a 210 °C; se preparate una pizza classica, spalmate con il pomodoro e infornate a 210 °C per 15', aggiungete il formaggio, abbassate il forno a 190 °C e cuocete altri 10'.

Primi piatti

Spaghetti al vino rosso con ricciola e pesto di rucola

Impegno *Medio*
Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 4 persone
350 g spaghetti
240 g polpa di ricciola a fettine sottili
100 g vino rosso
50 g rucola mondata
35 g scalogno
4 pomodori San Marzano - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pelate i pomodori, conservate i semi in una ciotolina a parte e riducete la polpa in una dadolata di piccole dimensioni.
Tritate lo scalogno, raccoglietelo in una piccola casseruola e fatelo appassire con un cucchiaio di olio per 2-3', poi bagnate con il vino e lasciate ridurre del tutto la parte liquida; unite quindi i semi dei pomodori tenuti da parte e proseguite nella cottura per 10'. Togliete dal fuoco, frullate, riportate sul fuoco fino al bollore, unite la dadolata di polpa di pomodoro, salate e dopo 1' spegnete (salsa al pomodoro e vino rosso).
Frullate la rucola con 50 g di olio, sale, pepe, la scorza e il succo di mezzo limone.
Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.
Ungete intanto le fettine di ricciola con poco olio, poi rosolatele in una padella rovente per 30 secondi senza girarle, toglietele e versate nella stessa padella la salsa al pomodoro e vino rosso. Scolate gli spaghetti direttamente nel sugo e saltate tutto per meno di 1'.
Servite gli spaghetti con le fettine di ricciola e qualche goccia di pesto di rucola, decorate a piacere con qualche foglia di rucola e servite con il resto del pesto in ciotoline a parte.
Vino rosato secco, fragrante, di buona acidità. Friuli-Annia Rosato, Colli dell'Etruria Centrale Rosato, Monreale Rosato.

Spaghetti al vino rosso con ricciola e pesto di rucola

Raviolini, porcini e capesante in brodo

Un brodo "fresco"
Questo brodo classico e corroborante viene reso più interessante dall'aggiunta finale della menta. Il sapore dei funghi è esaltato dalla freschezza che si sprigiona dalle foglioline immerse, appena prima di servire, nel liquido caldo.

Raviolini, porcini e capesante in brodo

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40' più 30' di riposo*

Ingredienti per 8 persone
450 g polpa macinata di vitello
240 g funghi porcini freschi
200 g farina
100 g cipolla
40 g grana grattugiato
30 g funghi porcini secchi
8 capesante
2 uova - menta
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Portate a ebollizione un litro e mezzo di acqua, poi unite i porcini secchi, spegnete e lasciate in infusione per 10'. Filtrate e aggiustate di sale (brodo di funghi). Tenete da parte i funghi.
Tritate la cipolla e rosolatela in 2 cucchiai di olio per un paio di minuti, unite la polpa macinata di vitello e cuocetela per 5'. Quindi bagnate con 400 g di brodo di funghi e proseguite nella cottura per altri 30'. Frullate con il grana, sale, pepe e i funghi del brodo tenuti da parte (farcia).
Impastate la farina con le uova. Lasciate riposare il panetto di pasta in una ciotola, sigillata con la pellicola, in frigorifero per almeno 30'. Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile (1 mm circa), distribuitevi la farcia in circa 80-85 noci distanziate di 4 cm l'una dall'altra. Coprite con altra sfoglia, premete bene intorno alla farcia in modo che l'aria esca, poi ritagliate i raviolini con un tagliapasta di 3 cm di diametro.
Tagliate a tocchi i porcini freschi e rosolateli con le capesante in poco olio per 2' per lato.
Lessate i raviolini in abbondante acqua bollente salata per 2-3'.
Scolateli, distribuiteli nei piatti, completate con il brodo caldo, le capesante e i porcini rosolati. Servite subito, completando con foglioline di menta.
Vino rosato secco, fragrante, di buona acidità. Vicenza Rosato, Bolgheri Rosato, Galluccio Rosato.

Crema di soia con mozzarelline, paprica e mais

Risotto al ristretto di uva fragola con pistacchi e primo sale

Crema di soia con mozzarelline, paprica e mais

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
200 g soia verde
40 g mais lessato
12 mozzarelline fiordilatte
2 piccoli friggitelli
paprica dolce in polvere - sale
olio extravergine di oliva dal fruttato intenso

Lessate la soia in 2 litri di acqua per 25-30'. Scolatela e conservate l'acqua di cottura.
Frullate la soia (tenetene da parte un cucchiaio) con parte del liquido di cottura dosandolo in modo da ottenere una crema vellutata e non troppo densa; salate (crema di soia).
Lavate i friggitelli e tagliateli a rondelle sottili.
Distribuite la crema nei piatti, completateli con le mozzarelline, un pizzico di paprica dolce, la soia tenuta da parte, il mais, i friggitelli a rondelle e un filo di olio.
Servite la crema di soia a temperatura ambiente.
L'olio giusto Con profumi erbacei e sentori di mandorla, e gusto vegetale con amaro e piccante ben dosati. Olio pugliese da olive coratina.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Müller-Thurgau, Valpolcevera Bianco, Falerno del Massico Bianco.

Risotto al ristretto di uva fragola con pistacchi e primo sale

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 litro brodo vegetale
420 g uva fragola
320 g riso Carnaroli
280 g formaggio primo sale
80 g burro
40 g grana grattugiato
20 g pistacchi pelati
amido di mais
aceto di vino bianco - sale

Tagliate a metà gli acini di uva fragola (tenetene da parte qualcuno intero per la decorazione), raccoglieteli in una casseruola, portate sul fuoco, coprite e cuocete per 20'.
Frullate gli acini nel frullatore alla velocità minima e poi passate al setaccio per eliminare i vinaccioli (passata di uva fragola).
Diluite 4 g di amido di mais in poca acqua fredda.
Riportate sul fuoco la passata di uva fragola e, quando avrà raggiunto il bollore, spegnete, unite l'amido di mais diluito e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolto (ristretto di uva fragola).
Grattugiate grossolanamente il primo sale.
Tostate il riso per meno di 1' in casseruola senza grassi, poi iniziate a bagnare con brodo vegetale fino a portare a cottura il risotto in 16-18'. A fuoco spento mantecate con il burro, il grana e 3/4 del primo sale grattugiato. Completate con una spruzzata di aceto e aggiustate di sale se serve.
Tritate grossolanamente i pistacchi.
Servite il riso con il ristretto di uva fragola, gli acini tenuti da parte, il resto del primo sale e i pistacchi tritati.
Vino bianco secco, leggermente aromatico. Garda Cortese, Colline Lucchesi Sauvignon, Alghero Bianco.

Capunti al pepe verde, crema di scamorza e fichi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g latte
250 g scamorza affumicata
200 g semola rimacinata di grano duro più un po'
150 g fichi
100 g farina 00
zucchero di canna
sale - pepe verde

Impastate la farina e la semola con 150 g di acqua fino a ottenere una pasta soda ma abbastanza elastica.
Formate dei rotolini di 0,5 cm di diametro

e tagliateli in tocchetti di 2 cm di lunghezza. Poi, schiacciando ogni tocchetto con 2 dita, strascinatelo verso di voi, facendolo rotolare all'indietro: in questo modo si creerà una doppia cavità (capunti).
Spolverizzateli di semola e lasciateli sulla spianatoia mentre preparate il resto.
Grattugiate non troppo finemente la scamorza affumicata.
Portate a ebollizione il latte mescolando costantemente con una frusta, salate, spegnete e unite la scamorza grattugiata (tenetene da parte un po' per completare il piatto). Mescolate fino a quando non si sarà quasi del tutto sciolta (crema di scamorza).
Dividete i fichi in 8 spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e spolverizzateli di zucchero di canna, sale e pepe verde pestato grossolanamente. Infornateli nel forno caldo, sotto il grill per 5'.
Lessate i capunti in acqua bollente salata per 2-3', scolateli, conditeli con la crema di scamorza e completate ogni piatto con i fichi, la scamorza grattugiata tenuta da parte e pepe verde pestato grossolanamente.
La signora Olga dice che i capunti sono un genere di pasta a base di semola e acqua. Sono tipici del Sud Italia e in ogni regione, dal Molise fino alla Sicilia, sono chiamati in modi diversi: cavatelli, cavatiddi, rascatieddi, cecatelli...
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valcalepio Bianco, Pietraviva Bianco, Castelli Romani Bianco.

Ricette *Davide Novati*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi e piatti con decori rosa e verde *Bitossi Home.*

Capunti al pepe verde, crema di scamorza e fichi

Scuola di cucina
La pasta di grano duro

La farina di grano duro è molto ricca di glutine, un complesso proteico presente in quasi tutti i cereali. Quando si impasta la farina con l'acqua, il glutine sviluppa una maglia elastica così tenace che non è necessario unire le uova all'impasto (a differenza di quanto si fa con la farina di grano tenero, più povera di glutine).

1 Raccogliete in una ciotola o sulla spianatoia 500 g di semola rimacinata o farina di grano duro e impastatela con 250 g di acqua in cui avrete sciolto 10 g di sale (noi abbiamo usato un mix di semola e farina 00 per ottenere un impasto meno tenace). Cominiciate a impastare.

2 Impastate raccogliendo e tirando la pasta con energia. All'inizio sarà dura ma, a poco a poco, diventerà liscia e più malleabile.

3-4 Create dei rotolini di 1 cm di diametro e divideteli in cilindretti lunghi 3-6 cm. Premete sul cilindretto da due a quattro dita secondo la lunghezza e strascinatelo in modo che si avvolga su se stesso: si dovrà formare una cavità. Da rotolini più grossi potrete ottenere orecchiette, gnocchetti e altre forme ancora.

Pesci

Pescatrice in pastella di melanzana e salsa di peperone

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10 minuti*

Ingredienti per 4 persone
500 g polpa di rana pescatrice
400 g melanzana
250 g peperone
2 uova
farina – zenzero in polvere – prezzemolo – sale
maggiorana – aceto di vino rosso – pepe
olio di arachide – olio extravergine di oliva

Tagliate a metà la melanzana per il lungo. Incidete la polpa con tagli a griglia, utilizzando la punta di un coltellino ben affilato. Irrorate di olio extravergine e appoggiate le due metà con il taglio in basso su una teglia coperta con carta da forno. Di fianco mettete il peperone. Infornateli a 180-190 °C per circa 25', finché non saranno entrambi arrostiti.
Raccogliete la polpa della melanzana togliendola dalla buccia con un cucchiaio e frullatela. Trasferitela in una ciotola con le uova, 4 cucchiai di farina, un pizzico di zenzero in polvere, sale e un ciuffetto di maggiorana tritato. Amalgamate tutto con una frusta, ottenendo una pastella.
Spellate il peperone, pulitelo da filamenti e semi e frullatelo grossolanamente. Raccoglietelo poi in una ciotola con un ciuffo di prezzemolo tritato, un cucchiaio di aceto, sale, pepe e 50 g di olio extravergine. Mescolate tutto con una frusta, emulsionando leggermente fino a ottenere una salsa.
Tagliate a bocconi la pescatrice, passateli nella pastella e friggeteli in abbondante olio di arachide a 160 °C, finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina, per assorbire l'unto in eccesso, e serviteli subito.
Servite i bocconcini con la salsa di peperone.
Vino spumante secco, fragrante e aromatico. Alta Langa Spumante, Albana di Romagna Spumante, Sardegna Semidano Spumante.

Pescatrice in pastella di melanzana
e salsa di peperone

Tranci di rombo con salsa di uva

Storia di una strana pesciera

Il rombo è un pesce pregiato che si trova anche nei nostri mari, in diverse specie e dimensioni (la lunghezza è compresa tra 20 e 50 cm). Il suo nome allude alla sua forma particolare. Narra Giovenale che una volta l'imperatore Domiziano convocò alcuni senatori del Consiglio dell'Impero per risolvere una questione: un pescatore gli aveva donato un rombo enorme, ma a corte non esisteva padella abbastanza grande da contenerlo. Come cucinarlo, quindi? Vinse l'opinione del gastronomo Montano, che ritenne il pesce tanto nobile da meritare la creazione di una pentola in grado di contenerlo al meglio. Di opinione simile furono poi i francesi che per cucinare il rombo (seppur di dimensioni inferiori) usano un'apposita pentola, la *turbotière*, dal nome francese del rombo, *turbot*.

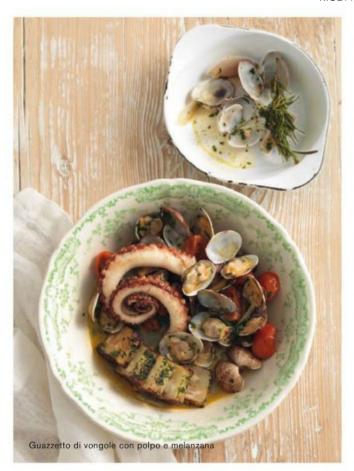
Tranci di rombo con salsa di uva

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg un rombo intero eviscerato
300 g acini di uva bianca
200 g acini di uva nera
80 g vino bianco secco
30 g aceto di vino rosso
25 g zucchero
3 scalogni – aglio – chiodi di garofano
alloro – rosmarino – olio extravergine – sale

Tagliate a metà gli acini di uva ed eliminate i vinaccioli. Metteteli in una casseruola con 3 scalogni sbucciati e affettati, uno spicchio di aglio sbucciato, il vino bianco, l'aceto, un chiodo di garofano, una foglia di alloro, lo zucchero, sale. Portate a bollore con il coperchio, poi cuocete a fuoco dolce per circa 20'.
Preparate il pesce, eliminando la testa. Tagliatelo a metà lungo la spina centrale, poi a trancetti tipo costine, ottenendone 6 per parte (se non avete tanta confidenza con il rombo, potete chiedere al vostro pescivendolo di fare per voi queste operazioni). Sciacquate i trancetti, asciugateli e cuoceteli in padella con un filo di olio per 2-3' per lato. Salate.
Servite il pesce con la salsa di uva, dopo avere eliminato l'aglio e l'alloro. Completate con aghi di rosmarino.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Gambellara Classico, Verdicchio di Matelica, Vesuvio Bianco.

Guazzetto di vongole con polpo e melanzana

Crespelline di branzino e zucchine con tonno e insalata

Guazzetto di vongole con polpo e melanzana

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 3 ore di spurgatura*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg vongole
730 g polpo
5 pomodorini ciliegia
2 scalogni
1 melanzana violetta
alloro - aglio - prezzemolo
origano secco - rosmarino
burro - salsa di soia
olio extravergine di oliva - sale

Mettete il polpo in una casseruola con una foglia di alloro, uno spicchio di aglio con la buccia e un ciuffo di prezzemolo; copritelo di acqua fredda e lessatelo per 10' dal bollore. Spegnete e lasciate raffreddare il polpo nella sua acqua.
Pulitelo appena dalle pellicine, tagliatelo a tranci e arrostitelo in padella con una noce di burro e un rametto di rosmarino per 1-2'. Tenete da parte.
Mettete in ammollo le vongole e lasciatele spurgare per 3 ore, cambiando l'acqua più volte. Scaldate in una padella 4 cucchiai di olio, unite gli scalogni tagliati a spicchi, uno spicchio di aglio con la buccia, i pomodorini tagliati in 4, origano e un ciuffo di prezzemolo tritato. Aggiungete le vongole e un mestolo di acqua, coprite e fatele aprire. Aggiustate di sale e spegnete.
Tritate un ciuffone di prezzemolo. Tagliate dalla melanzana 2 fette spesse 4 cm e da ogni fetta ricavate 2 mattonelle di 8x4 cm. Ungetele di olio su tutti i lati, spennellatele con la salsa di soia, poi passatele nel prezzemolo tritato. Appoggiatele 2 per volta su una padella fredda: da quando cominciano a sfrigolare, cuocetele a fuoco basso per 2' su ogni faccia. Giratele ogni volta su parti di padella pulita.
Servite il guazzetto di vongole con il polpo e il trancio di melanzana tagliato a fettine.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Alto Adige Kerner, Valdichiana Grechetto, Salice Salentino Bianco.

Crespelline di branzino e zucchine con tonno e insalata

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti più 1 ora di marinatura*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
500 g zucchine
300 g polpa di branzino
250 g insalata mista
220 g tonno sott'olio
100 g panna fresca
4 albumi
capperi sotto sale
prezzemolo - basilico
vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate a bocconcini il branzino e fatelo marinare nel vino per 1 ora. Sgocciolate infine i bocconcini, eliminate eventuali lische e frullateli ottenendo una crema.
Spuntate le zucchine, tagliatele a metà, privatele dei semi e cuocetele in acqua per 3' dal bollore. Aggiungetele nel frullatore alla crema di branzino e frullate tutto insieme aggiungendo la panna, un ciuffo di prezzemolo e di basilico tritati, gli albumi e un pizzico di sale.
Disponete il composto ottenuto in noci (una cucchiaiata e mezzo ciascuna) su una teglia coperta con carta da forno, ben distanziate tra loro; coprite con altra carta da forno e schiacciate le noci di composto con il fondo di una pentolina, ottenendo dischi sottili di 10 cm di diametro. Fatene 3 per volta. Infornateli così come sono a 130 °C per 7'. Aspettate che si raffreddi la teglia e ripetete il procedimento fino a ottenere 18 crespelline. Lasciatele raffreddare, poi toglietele dalla carta da forno (utilizzando più teglie potrete rendere più veloce l'operazione).
Tritate una manciata di capperi dissalati e rosolateli in padella con un filo di olio. Unite l'insalata tagliata a pezzettoni e scottatela per meno di un minuto. Spegnete e aggiungete in padella il tonno sgocciolato e un po' di basilico.
Disponete il tonno e l'insalata sulle crespelline e chiudetele a metà. Servitele a temperatura ambiente.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Trentino Superiore Nosiola, Pagadebit di Romagna, Costa d'Amalfi Furore Bianco.

Insalata di seppie sul pane tostato

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 4 persone
900 g seppie
200 g cetrioli
80 g cuore di sedano
12 olive - 4 panini arabi - 1 cipolla bianca
1 pomodoro – finocchietto - prezzemolo aceto
olio extravergine di oliva sale – pepe

Pulite le seppie e sciacquatele. Mettete i ciuffi in una casseruola con acqua fredda, alcune foglie di prezzemolo, qualche grano di pepe e cuocete per 10' dal bollore. Unite quindi i corpi e cuocete per altri 3' dal bollore.
Sbucciate i cetrioli, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in cubetti. Metteteli in uno scolapasta con un po' di sale e lasciateli spurgare. Tagliate a fettine sottili la cipolla e mettetela in una ciotola di acqua con un goccio di aceto. Snocciolate le olive e tagliatele a pezzetti. Sminuzzate un ciuffo di finocchietto.
Tagliate a metà in orizzontale i panini, condite la mollica con olio e tostateli sulla piastra.
Riducete i corpi delle seppie a striscioline e i ciuffi a pezzetti; mescolateli con il pomodoro e il sedano con le sue foglioline a pezzetti, i cetrioli strizzati, la cipolla scolata, le olive e il finocchietto. Condite con olio e pepe.
Mettete le 4 basi dei panini nei piatti e disponetevi sopra l'insalata di seppie; accompagnate con il pane rimasto tagliato a triangolini e pepe macinato.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Bagnoli Bianco, Colli Pesaresi Trebbiano, Castel San Lorenzo Bianco.

Ricette *Walter Pedrazzi*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Ciotoline e piatto con decoro colorato, ciotolina bianca *Bitossi Home.*

Insalata di seppie sul pane tostato

Scuola di cucina
La pulizia della seppia

1 Per pulire le seppie conviene lavorare sul lavandino. Sono necessari un tagliere, uno scolapasta e un coltellino ben affilato. Se non volete sporcarvi le mani con il nero, potete indossare dei guanti adatti all'uso alimentare. Per prima cosa, incidete la pelle della seppia ed eliminate il grande osso bianco.

2 Aprite il corpo della seppia e individuate il sacchetto che contiene il nero: toglietelo e mettetelo da parte, nel caso vogliate utilizzarlo per altre preparazioni (in un risotto, per esempio). Eliminate anche il "becco" che si trova al centro dei tentacoli. Sciacquate bene questi ultimi sotto l'acqua, per eliminare eventuali granelli di sabbia residui.

3-4 Eliminate le interiora della seppia, poi incidete alla base gli occhi e tagliateli via. Sciacquate bene anche il corpo della seppia ed eliminate l'eventuale nero fuoriuscito dalla sacca. Spellatelo eliminando la pellicola superficiale.

Verdure

Soufflé di porcini e prezzemolo

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
600 g porcini
500 g latte
100 g grana grattugiato
60 g burro più un po'
60 g farina più un po'
4 uova - aglio - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite i porcini; tagliate i gambi in piccola dadolata e le teste a lamelle. Cuoceteli in una padella con un cucchiaio di olio, uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e qualche gambo di prezzemolo, che poi toglierete. Cuocete prima i gambi per 4-5', quindi aggiungete le teste, e proseguite per altri 2'. Salate alla fine, spegnete e lasciate raffreddare.
Scaldate il latte in una casseruola, fino a poco prima del bollore. In un'altra casseruola fondete il burro, incorporatevi la farina, salate e pepate. Aggiungete il latte, mescolando, e cuocete per circa 2', ottenendo una besciamella.
Versatela in un recipiente e lasciatela raffreddare. Unitevi quindi 4 tuorli e il grana, mescolando bene. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto. Infine aggiungete i porcini e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Imburrate e infarinate 8 ramequin da 20 cl; riempiteli con il composto, fin poco sotto il bordo. Infornateli a 160 °C per circa 25'. Sfornate e servite subito.
La signora Olga dice che un trucco per una cottura ottimale è accendere il forno a 190 °C: quando lo aprite per infornare la temperatura si abbassa, arrivando ai 160 °C necessari. Appena infornati i soufflé, abbassate a 160 °C.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Arcole Garganega, Esino Bianco, Leverano Bianco.

Insalata di fagiolini, ceci e pomodori secchi

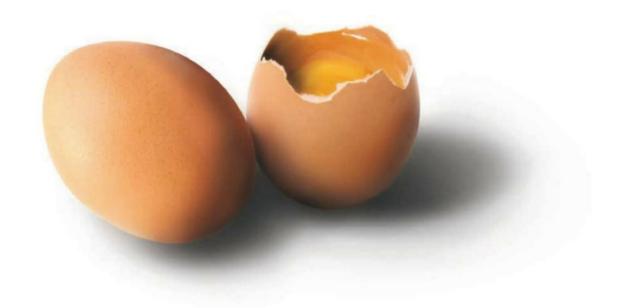
La vinaigrette perfetta
Il termine indica il più comune condimento per insalata e verdure e deriva dal francese *vinaigre*, che significa aceto.
Per preparare la versione più classica di questa salsa, le proporzioni da rispettare sono di uno a tre: una parte di aceto, tre parti di olio. Il sale, un pizzico, va sciolto nell'aceto, che poi si mescola all'olio con una forchetta oppure con il frullatore, per rendere più fine e stabile l'emulsione. Si completa con pepe ed erbe aromatiche tritate. Le variazioni possibili sono molte e dipendono dagli ingredienti scelti: varie tipologie di olio, più o meno intenso, e diversi aceti o altri componenti acidi come limone, succhi di agrumi, frutti o ortaggi, per esempio pomodoro.

Insalata di fagiolini, ceci e pomodori secchi

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g fagiolini
230 g ceci lessati
100 g pane casareccio
30 lamponi
8 pomodori secchi sott'olio
timo - semi di sesamo
menta - limone
aceto di lamponi
olio extravergine di oliva dal fruttato intenso - sale - pepe

Mondate i fagiolini e lessateli in acqua bollente per circa 12'; apriteli poi a metà.
Sgocciolate i ceci e i pomodori sott'olio; tagliate questi ultimi a striscioline.
Tagliate a dadini il pane e tostatelo in padella per 2-3' con un cucchiaio di olio e un rametto di timo.
Schiacciate con una forchetta i lamponi e mescolate il succo ottenuto con circa 80 g di olio extravergine, un cucchiaino di aceto di lamponi (o succo di limone), sale, pepe, una scorza di limone tagliata a filetti sottili (julienne) e foglie di menta spezzettate (vinaigrette).
Raccogliete in una insalatiera i fagiolini, i ceci, i pomodori sott'olio e il pane tostato; completate con semi di sesamo e condite l'insalata con la vinaigrette e foglie di menta.

Le parole in cucina La *julienne* è un taglio in sottili bastoncini (le misure canoniche sono 2 mm per lo spessore e 2-3 cm per la lunghezza) che si usa per verdure, funghi, carne, salumi, scorze di agrumi freschi o canditi. Si usano crudi oppure saltati velocemente in padella.
L'olio giusto Morbido e armonico, dal sapore di cardo e carciofo, con una lieve nota astringente e sentori erbacei. Toscana Igp, Umbria Dop, Terra di Bari Dop.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Colli Berici Pinot bianco, Orcia Bianco, Todi Grechetto.

Custodisci i tuoi segreti.

Un anno insieme a La Cucina Italiana è un anno da conservare.

Tieni sempre in ordine le tue ricette preferite e proteggile con l'elegante, esclusiva custodia. Ordinarla è facile: basta versare **14,90 euro** cadauna (IVA e spese di spedizione incluse) sul conto corrente postale n° 53660387 intestato a S.O.F.I.A. srl.
Per abbreviare i tempi di spedizione inviare copia della ricevuta via fax al n 02 84402207 o via email all'indirizzo arretrati.quadratum@sofiasrl.com unitamente a un recapito telefonico.
Per pagare con carta di credito collegarsi al sito www.sofiasrl.com

Per informazioni: tel. 02.84402232 dalle 9.00 alle 14.00 - arretrati.quadratum@sofiasrl.com

Spiedini di pomodorini caramellati e melanzane

Crocchette di patate e bietole

Spiedini di pomodorini caramellati e melanzane

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*
più 4-5 ore di cottura dei pomodorini
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
3 melanzane oblunghe da 180 g cad.
40 pomodorini ciliegia
scorza di arancia e di limone
aglio – timo – zucchero
prezzemolo – mentuccia – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Disponete i pomodorini su una teglia coperta con carta da forno. Profumate con 2 scorze di arancia e di limone, uno spicchio di aglio schiacciato, grani di pepe, 2-3 gambi di prezzemolo e di timo; cospargete di zucchero, sale e pepe e infornate a 90 °C per 4-5 ore.
Tagliate le melanzane a rondelle e grigliatele per 2-3' per lato. Conditele con olio, aceto di mele e foglioline di mentuccia spezzettate.
Infilzate i pomodorini su 4 stecchi da spiedino, alternandoli con le melanzane.
La signora Olga dice che la cottura dei pomodorini a bassa temperatura ha lo scopo di estrarre l'umidità delicatamente, concentrando i sapori. Per disperdere l'umidità che via via si forma è utile aprire ogni tanto il forno.
Vino bianco secco, leggermente aromatico. Piemonte Cortese, Lessini Durello, Galatina Bianco.

Crocchette di patate e bietole

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 30' di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g patate
150 g 12 larghe foglie di bietola
80 g grana grattugiato
2 tuorli – 2 uova – burro – limone
pangrattato – olio di arachide
sale fino e in fiocchi

Lessate le patate.
Scottate intanto le foglie di bietola e appoggiatele su carta da cucina.
Imburrate 4 stampini in alluminio da crème caramel.
Pelate le patate e schiacciatele, raccogliendo la polpa in una ciotola. Amalgamatevi i tuorli, 10 g di burro fuso, il grana, sale fino e un cucchiaino di scorza di limone, ottenendo un impasto piuttosto consistente. Se fosse troppo morbido, rassodatelo aggiungendo pangrattato.
Foderate gli stampini con le foglie di bietola, tagliandole su misura, e riempitele con una grossa noce di composto di patate. Rimboccate le bietole sopra le patate e ponete gli stampini in frigorifero per almeno 30', in modo che in cottura le crocchette mantengano la forma.
Sformate le crocchette, passatele nelle uova battute e nel pangrattato per due volte, per rafforzare l'impanatura.
Friggetele in olio di arachide per 3-4'. Se preferite, potete cuocerle anche in padella, con olio extravergine e una noce di burro, oppure in forno a 220 °C per 12-15'. Salate con fiocchi di sale e servite irrorando a piacere con succo di limone.
Vino bianco frizzante, sapore fresco. Colli Asolani Prosecco, Colli Piacentini Malvasia amabile, Colli della Sabina Bianco amabile.

Aspic multicolore

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8-10 persone
500 g brodo vegetale
80 g patata
50 g zucchina (solo il verde)
50 g finocchio con un ciuffo di barbine
50 g funghi champignon puliti
50 g carota pelata
2,5 g agar-agar in polvere
prezzemolo riccio

Pelate e lessate la patata. Tagliate a dadini la zucchina. Tagliate metà del finocchio in piccola dadolata e metà a fettine. Pelate la carota e tagliatela a nastri con un pelapatate. Tagliate i funghi a lamelle. Pulite un ciuffo di prezzemolo.
Sciogliete l'agar-agar nel brodo bollente; fatelo bollire per 3', poi lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente (gelatina).

La Cucina Italiana anni '50

Nasce la prima linea di complementi tessili per la cucina firmata La Cucina Italiana

BORSA
cotone 100% canvas
misure 44x40x16cm
prezzo: 19€

GREMBIULE
cotone 100% canvas
misure 67x67cm
prezzo: 45€

SET 2 TOVAGLIETTE
60% cotone 40% lino
prezzo: per la coppia 28€

La Cucina Italiana presenta la prima collezione di tessili per la cucina nata dalla collaborazione con l'azienda Tablecloths.it. Una sacca per la spesa, tovagliette all'americana per il brunch e un pratico grembiule per preparare i manicaretti piu gustosi riportano al contemporaneo i favolosi anni '50 e le meravigliose "massaie" protagoniste delle copertine dell'epoca.

I prodotti, interamente realizzati in Italia tutti in fibre naturali sono a disposizione del pubblico e si possono acquistare esclusivamente on line sul sito tablecloths.it

Versate uno strato di gelatina alto circa 2 mm sul fondo di uno stampo da plum cake da 1/2 litro; distribuitevi sopra uno strato di fettine di funghi e coprite con altra gelatina, quindi fate rassodare in freezer finché non si solidifica (ci vorranno pochi minuti).

Procedete poi versando la gelatina in strati di circa 5 mm per volta, alternando le verdure secondo fantasia e collocando qua e là i ciuffetti di prezzemolo e finocchio. Fate raffreddare e consolidare in freezer ogni strato, prima di procedere con il successivo. Terminate con uno strato di sole patate, adatte a fare da base, quando sformerete l'aspic.

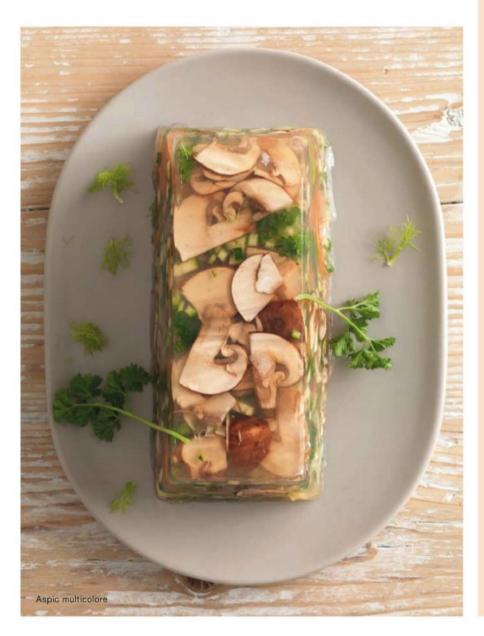
Fate raffreddare l'aspic finito per almeno 10' in freezer, poi sformatelo e servitelo oppure tenetelo in frigo fino al momento di consumarlo (entro un paio di giorni al massimo).

La signora Olga dice che è importante che le verdure siano ben asciutte: eventuale acqua residua potrebbe interferire sulla soluzione brodo/agar-agar, compromettendo la solidificazione. Per lo stesso motivo, conviene non salare le verdure, in modo che non facciano acqua. Se credete, disponete sul fondo dello stampo una striscia di carta da forno che ecceda oltre i bordi, incollandola bene con un filo di olio: in questo modo sarà più semplice sformare l'aspic. In alternativa, scaldate un po' le pareti dello stampo con acqua calda.

Vino bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Corti Benedettine del Padovano Bianco, Colli Maceratesi Bianco.

Ricette *Giovanni Maggi*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto e ciotolina dell'insalata *Bitossi Home*, salsiera *Royal Doulton*, piatto aspic *Laboratorio Pesaro.*

Aspic multicolore

Scuola di cucina
Come si usa l'agar-agar

È una sostanza mucillaginosa, estratta da alghe rosse dell'Oceano Indiano e Pacifico, completamente inodore e insapore; usata nelle produzioni industriali perché è molto stabile (fonde solo ad alte temperature), si trova in commercio per l'uso domestico in forma di barrette o in polvere. Il vantaggio offerto, anche a casa, dall'utilizzo dell'agar-agar è che si rapprende molto più in fretta della gelatina animale e anche senza bisogno di refrigerazione. Inoltre è completamente vegetale ed è quindi ammesso nelle diete vegetariane. La consistenza della gelatina varia in base al dosaggio e in relazione a ciò che si vuole addensare; in bocca offre una sensazione diversa dalla gelatina animale, che si scioglie a contatto con il palato (37 °C) mentre l'agar-agar mantiene la sua consistenza.

1 Scaldate il liquido (brodo, acqua o altro) che volete trasformare in gelatina almeno fino a 85 °C, temperatura alla quale l'agar-agar si scioglie.

2 Unite l'agar-agar: se dovete addensare un liquido (brodo, succhi non densi), la proporzione è di 4-5 g per litro. Aumentate la quantità se dovete preparare creme o budini. Lasciate bollire il liquido per almeno 3', in modo che l'agar-agar si sciolga completamente.

3 Versate la gelatina negli stampi e lasciatela raffreddare: vedrete che già a 40-45 °C si sarà solidificata. Se volete modificare la consistenza ottenuta, potete sciogliere nuovamente la gelatina e correggerla, unendo altro agar-agar o allungandola con altro liquido.

Carni e uova

Insalata di tacchino, peperone e fagiolini

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti più 4 ore di riposo*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
450 g 4 fette di petto di tacchino
350 g 1 peperone
200 g fagiolini
1 piccola mozzarella fiordilatte
yogurt greco - origano secco
zenzero in polvere
paprica in polvere
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Infornate il peperone a 250 °C per 20', sfornatelo, mettetelo in un sacchetto di carta e lasciatelo intiepidire. Poi spellatelo e tagliatelo in striscioline.
Lessate i fagiolini in abbondante acqua bollente non salata per 6-8'. Scolateli, fateli raffreddare, infine divideteli a metà nel senso della lunghezza.
Battete molto bene le fette di tacchino, spennellatele di yogurt, profumatele con un pizzico di paprica, uno di zenzero e una macinata di pepe. Arrotolatele, mettetele in una pirofila, sigillatela con la pellicola e lasciatele in frigo per almeno 4 ore a insaporirsi.
Togliete le fettine di tacchino dal frigorifero, distendetele e rosolatele per 2' per lato in una padella rovente velata di olio, iniziando dal lato spalmato di yogurt.
Affettate le fettine di tacchino in striscioline.
Distribuite nei piatti il peperone a striscioline, i fagiolini, il tacchino, completate con una fetta di mozzarella, condite con un filo di olio, spolverizzate di sale e profumate con origano. Decorate a piacere con spicchi di pomodorini.
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Riesling, Friuli-Grave Chardonnay, Orvieto.

Insalata di tacchino, peperone e fagiolini

Arrosto di vitello alla senape con uva e capperi

Perfetta per lunghe cotture
Sezionando la spalla di vitello si ricavano diversi tagli: brione, fusello, cappello da prete e fesa di spalla. Sono tutti particolarmente indicati per lunghe cotture come arrosti, brasati e bolliti, che inteneriscono i tessuti connettivi, presenti in buona quantità nel quarto anteriori del bovino. Grazie ai tempi lunghi sul fuoco o in forno e ai liquidi usati in cottura, questo tipo di carne risulterà particolarmente succulenta e gustosa.

Arrosto di vitello alla senape con uva e capperi

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore*

Ingredienti per 8 persone
1,2 kg spalla di vitello
500 g uva nera
senape rustica in grani
vino bianco secco
capperi dissalati
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Accomodate la spalla di vitello in una pirofila, massaggiatela con abbondante sale e pepe, conditela con una cucchiaiata generosa di senape in grani, distribuendola su tutta la superficie, e 2-3 cucchiai di olio.
Infornate la pirofila a 170 °C per 1 ora, poi sfornate, girate la carne, unite gli acini di uva e un cucchiaio abbondante di capperi sminuzzati, e bagnate con un bicchiere di vino bianco; proseguite nella cottura per 5-6', quindi coprite con un foglio di alluminio e infornate ancora per 45'.
Sfornate e lasciate intiepidire.
Servite l'arrosto a fette accompagnando con il ricco sughetto anche in ciotoline a parte.
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Alto Adige Pinot nero, Colli del Trasimeno Gamay, Sciacca Nero d'Avola.

Spiedini di pesche, prosciutto e salsiccia con salsa alla menta

Involtini di melanzana ripieni di uova strapazzate

Spiedini di pesche, prosciutto e salsiccia con salsa alla menta

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
280 g 12 dadi di prosciutto cotto
250 g 12 tocchi di salsiccia
180 g 12 spicchi di pesca gialla
70 g vino bianco secco
70 g aceto di vino bianco
20 g menta
2 fette di pancarré
2 cipollotti
burro - sale
olio extravergine di oliva

Riducete il pancarré in dadini e rosolatelo in padella con un cucchiaio di olio.
Affettate a rondelle la parte verde dei cipollotti e sciacquatela per 1' sotto l'acqua corrente. Tritate finemente anche la parte bianca.
Sfogliate la menta eliminando i gambi più coriacei e lasciatela in acqua per qualche minuto.
Raccogliete le rondelle e il trito di cipollotto in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio, una noce di burro e un pizzico di sale; coprite e lasciate stufare dolcemente per 3-4'; bagnate con il vino e l'aceto e proseguite per altri 2-3'. Poi unite il pane, precedentemente rosolato, e proseguite ancora per 1' mescolando in modo che il pane si disfi. Spegnete e frullate tutto con le foglie di menta sgocciolate e 40 g di olio. Aggiustate di sale, se serve (salsa alla menta).
Rosolate i tocchi di salsiccia in padella senza grassi per 5'. Togliete i tocchi e nella stessa padella rosolate gli spicchi di pesca per meno di 1' per lato.
Rosolate anche i dadi di prosciutto in modo che risultino ben abbrustoliti su ogni lato.
Formate 4 spiedini alternando per 3 volte prosciutto, salsiccia e pesca.
Servite uno spiedino a testa accompagnando con la salsa e a piacere con insalatina.
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Colli Tortonesi Dolcetto, Montecarlo Rosso, Campi Flegrei Rosso.

Involtini di melanzana ripieni di uova strapazzate

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
12 fettine di brie
8 uova
2 cipollotti (solo la parte verde)
1 melanzana
sesamo – rosmarino
prezzemolo
basilico
yogurt greco
capperi dissalati
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Affettate sul lato lungo la melanzana in 12 fette sottili; accomodatele su una placca foderata di carta da forno e spolverizzatele generosamente di semi di sesamo e rosmarino tritato. Infornatele a 250 °C per 8-10'. Sfornatele e lasciatele intiepidire.
Rompete le uova in una ciotola e battetele con un pizzico di sale.
Affettate a rondelle il verde dei cipollotti e fatelo appassire in padella con 3 cucchiai di olio per 2-3', poi unite un ciuffo di prezzemolo tritato e 3 foglie di basilico spezzettate. Dopo 1' togliete dal fuoco e incorporate tutto alle uova battute. Mescolate bene, versate nella stessa padella, riportate sul fuoco e strapazzate le uova.
Raccogliete le uova strapazzate in una ciotola, salatele, pepatele, unite un ciuffo di foglie di basilico spezzettate e una cucchiaiata di yogurt. Aggiustate di sale, se serve.
Frullate un cucchiaio di capperi con un ciuffo di prezzemolo tritato e 4-5 cucchiai di olio (salsa ai capperi).
Distribuite le uova strapazzate sulle fette di melanzana lasciando il lato con il sesamo all'esterno e arrotolate (involtini).
Accomodate ciascun involtino su una fettina di brie, condite con qualche goccia di salsa ai capperi e accompagnate a piacere con insalatina. Servite subito con il resto della salsa ai capperi a parte.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Orientali del Friuli Pinot grigio, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Cirò Bianco.

Cosce di pollo alla diavola

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
900 g 4 cosce di pollo disossate
20 pomodorini ciliegia - peperoncino fresco
aglio - menta - alloro - rosmarino
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Praticate sulla polpa delle cosce delle incisioni perpendicolari alla posizione dove si trovava l'osso: la carne cuocerà meglio e non si arriccerà. Condite con sale, pepe e peperoncino.
Disponete in una padella 5-6 foglie di alloro, qualche rametto di menta e di rosmarino, ungete con 30 g di olio e accomodatevi le cosce con il lato della pelle verso il basso.
Copritele con un disco di carta da forno; appoggiatevi sopra una casseruola (con un diametro di poco inferiore a quello della padella) e riempitela per metà di acqua (servirà come peso). Portate tutto sul fuoco.
Cuocete le cosce per 8' da quando iniziano a sfrigolare, poi aumentate il fuoco e cuocete ancora per 2', quindi togliete il peso, girate le cosce e completate la cottura in 7'.
Togliete le cosce, eliminate il grasso di cottura, versate nella padella 2 cucchiai di acqua, riportate per 2' sulla fiamma vivace, spegnete e filtrate (sugo).
Tagliate a metà i pomodorini e rosolateli nella padella del sugo con uno spicchio di aglio senza buccia e 2 cucchiai di olio per 2-3'.
Servite le cosce di pollo con i pomodorini, accompagnando a piacere con insalata.
Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Coste della Sesia Croatina, Curtefranca Rosso, Aprilia Merlot.

Ricette *Walter Pedrazzi*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto bianco *Bitossi Home*, piatti degli involtini *Laboratorio Pesaro*, bicchieri *Bormioli Rocco*.

Cosce di pollo alla diavola

Scuola di cucina
Disossare una coscia di pollo

La polpa delle cosce è più saporita rispetto a quella del petto, più succulenta e meno stopposa. Per farla ripiena, in spezzatino o in altre preparazioni in cui gli ossi danno fastidio, la coscia va disossata: l'operazione richiede solo un coltello ben affilato e un po' di precisione nel taglio.

1 Incidete la polpa della coscia lungo gli ossi fino alle giunture: dovrete arrivare a toccarli, tagliando la polpa con più incisioni sempre nello stesso punto.

2 Liberate le articolazioni un poco alla volta dalla carne e dalle cartilagini che le circondano.

3 Rivoltate la polpa, impugnate l'osso già liberato dalla carne e, sfruttando il peso della polpa stessa, incidete il resto del tessuto connettivo che tiene ancora attaccata la polpa all'osso.

4 Staccate del tutto la polpa dagli ossi, distendetela e ripulitela dall'eventuale tessuto connettivo rimasto.

Dolci

Soufflé ghiacciato di melone con salsa al Porto

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora e 10'***
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
400 g panna montata
300 g polpa di melone
300 g Porto rosso
250 g zucchero
4 albumi – stelle di anice stellato

Fasciate 4 stampini di vetro o di ceramica tipo cocotte (ø 8 cm, h 4,5 cm) con una striscia di acetato (lo trovate in vendita nei colorifici) in modo da rialzare il bordo dello stampo di almeno 3-4 cm.
Frullate la polpa di melone.
Portate sul fuoco lo zucchero in una piccola casseruola. Intanto iniziate a montare gli albumi; quando lo zucchero sarà a 117-118 °C, toglietelo dal fuoco e versatelo a filo sugli albumi, continuando a montarli con le fruste elettriche fino a quando non si saranno raffreddati (meringa italiana).
Unite la meringa al melone frullato, poca alla volta: non aggiungetene di nuova finché la porzione precedente non sia incorporata del tutto. Poi unite così anche la panna (composto).
Versate il composto negli stampini, uscendo dal bordo di ceramica di almeno un paio di centimetri. Mettete in freezer per almeno 3 ore (soufflé ghiacciati).
Raccogliete il Porto con 2 stelle di anice stellato in una casseruola e fatelo ridurre in uno sciroppo: ci vorranno circa 10-12' sul fuoco al minimo (salsa al Porto).
Togliete i soufflé ghiacciati dal freezer, eliminate la striscia di acetato e servite subito con la salsa al Porto. Decorate a piacere con fettine di melone e stelle di anice stellato.
Vino passito con aromi di frutta matura. Recioto di Soave passito, Malvasia delle Lipari passito.

Soufflé ghiacciato di melone con salsa al Porto

"Strudel" di pesche noci e rum

Variazioni sul tema
Abbiamo messo le virgolette alla parola "strudel" perché per questo dolce abbiamo usato una frolla anziché la classica pasta da strudel, che, lavorata con modi e ingredienti diversi, risulta più neutra nel gusto e molto sottile e croccante nella consistenza.

"Strudel" di pesche noci e rum

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10' più 3 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
500 g pesche noci
250 g farina
130 g zucchero semolato
125 g burro
25 g pinoli
25 g savoiardi morbidi
20 g uvetta
2 tuorli
1 uovo
panna fresca - limone
zucchero a velo - lievito in polvere per dolci
cannella in polvere - rum - sale

Mescolate il burro con 100 g di zucchero semolato ottenendo dei bricioloni, unite l'uovo e un tuorlo, poi la farina, un pizzico di sale, una puntina di lievito e la scorza di un limone grattugiata. Accomodate la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 2 ore.
Tagliate le pesche in fettine, unite 30 g di zucchero semolato, 2 cucchiai di rum, i pinoli, l'uvetta, i savoiardi sbriciolati e un pizzico di cannella e mescolate bene (farcia).
Stendete la pasta su un foglio di carta da forno, distribuitevi la farcia, arrotolate lo strudel aiutandovi con la carta e ponetelo su una placca. Spennellatelo con il tuorlo battuto con un cucchiaio di panna e mettetelo in freezer per 30'.
Togliete lo strudel dal freezer e quindi infornate a 180 °C per 30-35'.
Sfornate, fate raffreddare e servite infine a fette spolverizzando di zucchero a velo.
La signora Olga dice che mettere lo strudel in freezer prima di infornarlo aiuta a mantenere più integra la pasta durante la cottura.
Vino passito con aromi di frutta matura. Alto Adige Moscato giallo passito, Albana di Romagna passito dolce.

Cheesecake con pere caramellate

Sorbetto di uva con briciole croccanti

Cheesecake con pere caramellate

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora più 3 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 10 persone
500 g yogurt intero
500 g panna fresca
180 g biscotti tipo digestive
120 g zucchero semolato
80 g burro fuso
40 g succo di arancia
20 g gelatina in fogli
4 uova
1 pera - zucchero di canna - more

Sbriciolate finemente i biscotti e mescolateli con il burro fuso. Distribuite il composto sul fondo di uno stampo con anello mobile (ø 22,5 cm, h 4,5 cm). Mettete in freezer mentre preparate il resto.
Montate separatamente la panna e gli albumi.
Raccogliete lo zucchero semolato in una casseruola con il succo di arancia, portate a ebollizione, poi spegnete (zucchero cotto).
Ammollate la gelatina, strizzatela e unitela allo zucchero cotto ancora caldo, mescolando fino a quando non si sarà sciolta perfettamente.
Montate i tuorli con le fruste elettriche unendo lo zucchero cotto a filo, quindi incorporate lo yogurt. Unite questo composto agli albumi montati mescolando delicatamente, poi aggiungete la panna. Versate nello stampo, sopra i biscotti sbriciolati, e mettete in freezer per almeno 3 ore (cheesecake).
Pelate e detorsolate la pera, tagliatela a spicchi. Rosolateli in padella con un cucchiaio di zucchero di canna fino a quando lo zucchero non sarà caramellato.
Tirate fuori dal freezer il cheesecake, eliminate l'anello e decorate con gli spicchi di pera e con le more.
Vino dolce con aromi di frutta matura e fiori. Ramandolo, Greco di Bianco.

Sorbetto di uva con briciole croccanti

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 2 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g uva bianca
70 g farina - 70 g burro
40 g zucchero di canna
30 g maizena
30 g zucchero semolato
1 tuorlo sodo
farina di mais - sale

Montate il burro con lo zucchero semolato, poi unite il tuorlo sodo setacciato, quindi farina e maizena e, per ultimo, un pizzico di sale. Raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e mettetela in freezer per 2 ore.
Cuocete l'uva con 135 g di acqua e 40 g di zucchero di canna finché non si sarà disfatta del tutto (ci vorranno 15-18'). Frullate finemente, setacciate, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio (sorbetto di uva).
Tirate fuori dal freezer la pasta e grattugiatela grossolanamente su una placca foderata di carta da forno; spolverizzate di farina di mais e infornate a 170 °C per 8' (briciole croccanti).
Servite il sorbetto di uva con le briciole croccanti e decorate a piacere con acini di uva.
La signora Olga dice che potete preparare il sorbetto anche senza gelatiera: mettete il composto in una ciotola in freezer e mescolatelo ogni 30' finché non si sarà congelato.
Vino sconsigliato per la delicatezza dei sapori della preparazione e per la presenza dell'uva.

Financier con fichi alla vaniglia

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g 6 fichi neri
300 g albumi
250 g burro più un po'
180 g zucchero a velo
60 g farina di nocciole
60 g farina 00 più un po'
1 baccello di vaniglia - sale

Accomodate 3 fichi su un foglio di alluminio insieme a mezzo baccello di vaniglia aperto a metà, chiudete a mo' di cartoccio; fate lo

stesso con gli altri 3 fichi e infornate i due cartocci su una placca a 180 °C per 25'.
Cuocete il burro finché non sarà color nocciola, poi fatelo intiepidire.
Mescolate con cura la farina 00, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e la farina di nocciole.
Incorporate gli albumi alle farine, poi unite il burro nocciola freddo, senza far cadere nell'impasto il deposito formatosi sul fondo (composto).
Dividete il composto negli stampini imburrati e infarinati (ø 4,5 cm, h 2 cm) e infornate a 200 °C per 9'.
Sfornate, lasciate intiepidire, poi sformate e lasciate raffreddare (financier).
Servite i financier freddi con i fichi e il succo che si sarà formato durante la cottura. Decorate a piacere con baccelli di vaniglia.
La signora Olga dice che i financier sono dei tipici dolcetti francesi dall'impasto soffice e profumato, serviti solitamente con panna montata e frutti di bosco oppure con il gelato. Alcuni attribuiscono il loro nome alla forma dei tradizionali stampini rettangolari, simili a mini lingotti. Noi abbiamo scelto invece stampini rotondi, oltre ad aver sostituito la farina di mandorle con quella di nocciole.
Vino passito con aromi di frutta matura. Oltrepò Pavese Moscato passito, Vin Santo di Carmignano amabile.

Ricette *Alessandro Procopio*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi *Bitossi Home.*

Financier con fichi alla vaniglia

Scuola di cucina
Il burro nocciola

Si chiama così il burro cotto fino a raggiungere un color bruno nocciola, dopo aver superato lo stadio di "burro rosso". Il colore è dato dai sedimenti contenuti nel grasso. Caratterizzato da un ottimo aroma di tostato, viene utilizzato nella cucina classica come grasso di cottura o come condimento da aggiungere a piatti già pronti. Provatelo sul riso bollito al parmigiano, su filetti di pesce lessato, sulla cotoletta alla milanese fritta nel burro chiarificato, sulle uova, sugli asparagi e con altre verdure cotte al vapore.

1 Raccogliete il burro in una piccola casseruola e portatelo sul fuoco.

2 Cuocetelo facendolo friggere delicatamente finché non sarà color nocciola.

3 Lasciate intiepidire il burro e depositare sul fondo i residui solidi.

4 Travasate il burro avendo cura di lasciare sul fondo il deposito oppure filtratelo attraverso un colino a maglia fine. Usatelo subito.

Tortelli di borragine, funghi e ricotta

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Piatto *Laboratorio Pesaro.*

1

2

Tortelli di borragine, funghi e ricotta

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*

Ingredienti per 4 persone
350 g borragine
340 g ricotta
150 g finferli puliti
140 g farina 00
70 g tuorli
60 g semola rimacinata di grano duro
50 g nocciole sgusciate
6 fettine di bacon
1 uovo - timo - aglio - burro - olio di nocciola
olio extravergine di oliva - sale - pepe

3

4

1-2 Impastate la farina e la semola con l'uovo, 50 g di tuorli, una presa di sale e un cucchiaio di olio. Lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo e lasciatelo riposare per 30' in frigo, in una ciotola sigillata con la pellicola.
3 Scottate intanto la borragine in acqua bollente per 1', e raffreddatela in acqua e ghiaccio. Scolatela, strizzatela e sminuzzatela con un coltello.
4 Amalgamate la borragine con 100 g di ricotta, sale e pepe, ottenendo il ripieno.
5-6 Tirate la pasta in sfoglie molto sottili; disponete il ripieno sulle sfoglie, in grosse noci a distanza regolare; spennellate la pasta con il tuorlo rimasto e ripiegate la sfoglia a metà, chiudendola sopra e intorno al ripieno.
7 Ritagliate i tortelli a mezzaluna, utilizzando un tagliapasta tondo (ø 5 cm).
8 Mescolate 240 g di ricotta con 3 cucchiai di olio di nocciola, sale, pepe, ottenendo una crema.
9 Tagliate i finferli a pezzetti e saltateli in padella con un filo di olio, un rametto di timo e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Cuocete per 2' e salate alla fine.
10 Arrostite le fettine di bacon in padella per 3-4' e tamponatele con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso. Cuocete i tortelli in acqua bollente salata per 2-3', scolateli, passateli delicatamente in padella in una noce di burro fuso e adagiateli nei piatti sopra la crema di ricotta. Completate con i funghi, le fettine di bacon tagliate a pezzetti e le nocciole schiacciate grossolanamente in granella.
Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Pinot grigio, Torgiano Chardonnay, Vermentino di Sardegna.

5

6

7

8

9

10

Patate e melanzane al latte di capra

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Patate e melanzane al latte di capra

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
più 4-6 ore di marinatura
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
700 g 2 melanzane
500 g latte di capra
360 g 3 patate medie
200 g 2 porcini
aglio - basilico - maggiorana fresca
coriandolo fresco - amido di mais
limone - olio extravergine di oliva
sale - pepe in grani

1-2 Bucherellate le melanzane con un coltellino, mettetele su una teglia e infornatele a 200 °C per 35-40'. Sfornatele, sbucciatele e tagliate la polpa a filetti per il lungo. Disponeteli in una pirofila, copriteli di olio, aggiungete 2 spicchi di aglio schiacciati con la buccia e un ciuffone di foglie di basilico spezzettate. Lasciate marinare per 4-6 ore.
3 Pelate le patate e tagliatele in rondelle spesse 1 cm, ottenendone almeno 12. Tuffatele in acqua bollente per 3' e scolatele.
4 Scaldate intanto il latte di capra con un ciuffo di coriandolo fresco, uno spicchio di aglio con la buccia schiacciato, un cucchiaino di grani di pepe e una presa di sale; quando è tiepido, unitevi le patate e fatele cuocere al minimo, senza far bollire il latte, per circa 8-10'.
5 Scolate le patate e lasciatele raffreddare. Riportate il latte sul fuoco, dopo aver eliminato l'aglio, e fatelo ridurre della metà, cuocendolo per circa 30'. Filtratelo, aggiungete la punta di un cucchiaino di amido di mais e fatelo addensare ancora sul fuoco per 4-6', fino a ottenere una crema.
6-7 Pulite i porcini e tagliateli a lamelle; conditeli con un'emulsione di olio, sale, limone e foglioline di maggiorana spezzettate.
8 Componete i piatti mettendo una cucchiaiata di crema sul fondo, poi 3 rondelle di patate, con un po' di crema. Copritele con le melanzane scolate dalla marinata e un po' tamponate con carta da cucina e completate con i porcini. Decorate con rametti di maggiorana.

La signora Olga dice che potete preparare le melanzane il giorno prima. Se preferite, togliete l'aglio dopo qualche ora per evitare che insaporisca troppo le melanzane. Il tempo di cottura delle patate può variare in base alla qualità che sceglierete. Regolatevi in modo che siano cotte ma non troppo, affinché non si rompano quando componete il piatto.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Bianco di Custoza, Golfo del Tigullio Bianchetta genovese, Pentro di Isernia Bianco.

Piatto in alto a sinistra *Laboratorio Pesaro*, piatti al centro e in basso *Bitossi Home*.

1

2

3

4

5

6

7

8

Meringata con lemon curd e frutti rossi

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Meringata con lemon curd e frutti rossi

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 30'*
più 3 ore di cottura della meringa
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
440 g frutti rossi misti (lamponi, ribes, more, mirtilli, fragoline)
225 g zucchero
100 g burro
50 g albume
3 uova - foglie di tè al bergamotto
cannella in polvere - limoni - sale

1-2 Montate l'albume con un pizzico di sale; mescolate a 100 g di zucchero un cucchiaino di foglie di tè al bergamotto finemente sbriciolate, poi unitelo agli albumi e continuate a montare finché il composto non diventa sodo e lucido (meringa).
3-4 Appoggiate un anello (ø 16 cm) su una teglia coperta con carta da forno. Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia e create un disco dentro l'anello, procedendo a spirale, cominciando dal centro. Ripassate con un secondo giro lungo le pareti dell'anello, in modo da creare un bordo, che conterrà la farcitura. Sfilate delicatamente l'anello e infornate a 90 °C per almeno 3 ore, lasciando, se possibile, leggermente aperto lo sportello del forno.
5-6 Sciogliete in una casseruola il burro con 75 g di succo di limone, mescolando con una frusta. Quando bolle, unitevi 75 g di zucchero, poi le uova battute. Riportate a bollore, sempre mescolando con la frusta, quindi spegnete. Allargate la crema su un vassoio e lasciatela raffreddare coperta con un foglio di pellicola, per evitare che si rapprenda in superficie (lemon curd).
7-8 Frullate con un frullino a immersione 200 g di frutti rossi misti con 50 g di zucchero e un pizzico di cannella. Passate al setaccio fine la salsa ottenuta. Condite con questa salsa i frutti rossi rimasti.
9-10 Sfornate la meringa e lasciatela raffreddare. Raccogliete la crema di limone in una tasca da pasticciere e riempite il disco di meringa. Completate la farcitura della torta con i frutti di bosco nella salsina e servite.
Vino passito con aromi di frutta matura. Moscato di Scanzo, Primitivo di Manduria dolce naturale.

Piatti *Bitossi Home.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

I funghi, un tesoro dell'autunno

di *Davide Oldani*
A cura di *Laura Forti* Preparazione *Davide Novati* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Anche nella scelta dei funghi è la stagione la mia guida: per me il loro profumo e il gusto si intonano molto bene con la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. Certo, ci sono anche funghi tipici di altre stagioni, ma io scelgo quelli che danno il loro meglio con le prime frescure... Tra questi ci sono i più nobili, naturalmente, i porcini. Normalmente utilizzo funghi freschi, al culmine della loro bontà. Unica eccezione, le spugnole: sono ottime, ma difficili, indaginose, complicate da lavare bene. Motivo per cui preferisco utilizzarle secche, perché hanno subito un processo di lavaggio e poi di essiccazione da parte del produttore che mi assicura sull'assenza di impurità. Finferli e porcini, invece, li uso freschi.
Scelgo porcini con i gambi turgidi e le cappelle piccole e li tratto con la massima gentilezza, quasi con riverenza: mai lavarli sotto l'acqua, l'assorbirebbero come spugne, rovinandosi. Li pulisco con un panno e li gratto con un coltellino. Poi li cuocio: molto poco, il minimo indispensabile, ma mi piace cuocerli. So che esistono estimatori del porcino crudo in insalata, io però preferisco il gusto che hanno dopo una leggera arrostitura: solo un filo di olio, qualche erba fine come maggiorana o nepitella, e senza aglio, che coprirebbe il loro profumo. E da buon cuoco pop, attenzione, non butto via gli scarti della pulitura: raccolgo tutto, terra compresa, e li faccio bollire per 15', lascio riposare tutto per un'ora perché la terra si depositi sul fondo, poi filtro il brodo e lo purifico ulteriormente: frullo 100 g di albume con 40 g di carota e sedano e 10 g di buccia di arancia e verso tutto nel brodo. Lascio sobbollire finché non si forma un cappello che concentra tutte le impurità residue, lo elimino e filtro nuovamente il brodo, che avrà un meraviglioso gusto di porcino.
Utilizzo il brodo per servire il fungo saltato con olio, sale e maggiorana, una grattugiata di limone verde, un pizzico di peperoncino, un pizzichino di polvere di caffè. Se la giornata è ancora calda, come capita a fine estate, servo il brodo freddo, altrimenti, con i primi rigori di stagione, caldo. Un trattamento da vera pop star, anzi da star pop: perché non è soltanto la considerazione del costo o del pregio della materia prima che sta alla base della mia cucina pop, ma anche e soprattutto come questa viene trasformata, sfruttata, esaltata.

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

Fricassea di funghi, fichi e salsa alla liquirizia

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
400 g porcini freschi
200 g finferli freschi
120 g 2 fichi
100 g brodo ristretto di vitello
20 g zucchero
20 g aceto
5 g liquirizia in polvere
4 ravanelli
olio extravergine di oliva
alloro
pepe nero

Tagliate a spicchi i ravanelli. Portate a bollore mezzo litro di acqua con lo zucchero, l'aceto, una foglia di alloro, qualche grano di pepe nero. Fate bollire per 5', poi unite i ravanelli, lasciateli cuocere per 2-3', spegnete e fate raffreddare senza scolarli.
Pulite accuratamente e delicatamente i funghi; tagliate i finferli a pezzetti e separate le teste dei porcini dai gambi. Tagliate i gambi a pezzetti e incidete le teste con uno o due tagli, con un coltellino. Cuoceteli nella vaporiera, disponendoli affiancati senza mescolarli, per 10' circa. Ripassate poi in padella i gambi dei porcini e i finferli con un filo di olio.
Scaldate intanto il brodo ristretto e scioglietevi la liquirizia; fatelo restringere finché non comincia ad addensarsi, ottenendo una salsa.
Servite disponendo le teste dei porcini al centro del piatto con intorno il resto dei funghi, i fichi pelati e tagliati a spicchi e la salsa di liquirizia.

Illustrazione Karin Kellner/2DM

La focaccia barese, profumo di una città

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Joëlle Néderlants* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1

2

3

4

5

6

PUGLIA

In città, al mare,
dopo la scuola... sempre

"È la merenda dei baresi. Anzi... per meglio dire... a Bari si sfornano (e si mangiano) focacce dalla mattina alla sera: si trovano in ogni panificio, a poco prezzo, e per questo è un classico cibo per studenti...
In realtà, non c'è barese che non ami la focaccia, qualunque sia la sua classe sociale o le sue possibilità economiche". Così ci racconta Ornella Mirelli, blogger (ammodomio.blogspot.it/), ma soprattutto barese ormai di diritto (tarantina di origine, vi si trasferì per l'università, poi per sempre). "Quando sono arrivata a Bari, la prima cosa che ho assaggiato è stata la focaccia; è il tipico pranzo degli universitari, che se la gustano calda, con una fetta di mortadella e una birra. In realtà, è un'abitudine per tutti comprare ogni giorno, insieme al pane, un po' di focaccia. Difficilmente i baresi la preparano in casa, proprio perché si trova facilmente ovunque. Inoltre, i forni dei panifici garantiscono un risultato migliore: con una croccante crosticina sotto e ai bordi, ma una pasta morbida e bagnata sopra...". Ecco perché è difficile trovare la ricetta codificata sui testi classici di cucina regionale.

Focaccia barese

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20' più 2 ore di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 6-8 persone
250 g farina 00
250 g semola rimacinata di grano duro
250 g pomodorini ciliegia
80 g 1 patata media
12,5 g lievito di birra
zucchero - origano
olive verdi con il nocciolo
olio extravergine di oliva - sale grosso e fino

1 Lessate la patata; intanto, sciogliete il lievito in 60 g di acqua tiepida con un pizzico di zucchero; aggiungete 30 g di farina 00 e lasciate attivare questo starter per circa 15'.
2-3-4 Pelate la patata e schiacciatela con lo schiacciapatate in una ciotola capiente; unitevi la restante farina 00 e 200 g di semola, quindi mettete al centro lo starter. Impastate aggiungendo a mano a mano circa 250 g di acqua nella quale avrete sciolto un cucchiaio di sale grosso. Completate l'impasto con 2 cucchiai di olio e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo ed elastico. Raccoglietelo a palla e lasciatelo lievitare finché non raddoppia (2 ore almeno).
5 Tagliate, intanto, a metà i pomodorini, raccoglieteli in una ciotola, conditeli con olio e sale e lasciateli insaporire. Riprendete l'impasto, copritelo in superficie con la semola rimasta e rovesciatelo in una teglia unta di olio. Lasciatelo riposare per qualche minuto, poi stendetelo con la punta delle dita, unte di olio.
6 Disponete i pomodorini sulla focaccia, spremendoli leggermente. Irroratela, anche, con un po' del loro sughino. Infine, distribuite qua e là le olive e un pizzico di origano (se volete) e infornate a 230 °C per 15-20'.
La signora Olga dice che molti tagliano i pomodorini direttamente sopra la focaccia, in modo che il loro sughino, cadendo sulla superficie, condisca l'impasto.

Moutabbai, raffinato appetizer

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Tahina di sesamo

1

2

3

4

5

Moutabbai

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g 4 melanzane lunghe da 150 g cad.
220 g tahina
33 cl succo di melagrana
75 g succo di limone
pinoli tostati - olio extravergine di oliva prezzemolo

1-2 Lavate le melanzane facendo attenzione a non bucarle; mettetele su una placca e infornatele con il forno al massimo, sotto il grill. Lasciatele abbrustolire finché la pelle non sarà praticamente bruciata, senza bisogno di girarle. Occorreranno circa 20'. Mescolate intanto il succo di limone con altrettanta acqua; versate la tahina in una ciotola e unitevi a filo la soluzione, mescolandola energicamente con una frusta, finché non cambierà consistenza, emulsionandosi.
3 Sfornate le melanzane; praticate un taglio ad anello intorno al picciolo, poi fate un taglio sulla lunghezza e apritele a metà, appoggiandovi su un piatto; raschiate la polpa, eliminando la pelle bruciacchiata, ma conservando la polpa scurita che vi è attaccata: darà al piatto la tipica sfumatura affumicata.
4 Schiacciate un po' la polpa, lasciate la pelle che sta alla base della melanzana e cercate di ricreare la forma dell'ortaggio.
5 Distribuite un'abbondante dose di crema di tahina sulla melanzana. Fate ridurre il succo di melagrana in un pentolino, finché non assume una consistenza mielosa, e colatelo a gocce sopra la preparazione, completandola con un filo di olio, una cucchiaiata di pinoli tostati e con un ciuffo di prezzemolo tritato.
Vittorio Castellani dice che questa è la versione israeliana, più raffinata nel gusto e nella presentazione: la melanzana così aperta è oggi di moda nei migliori ristoranti di Tel Aviv. Altre versioni prevedono di frullare la polpa di melanzana insieme alla crema di tahina, con l'aggiunta di aglio (*babaganoush*). Se vi avanza la crema di tahina, potete conservarla in frigorifero coperta, dove potrà durare anche per una settimana (si può mangiare con il pane arabo, come antipasto).

La tahina
Maionese vegetale del Medio Oriente

Originaria del Nord della Cina, la tahina è giunta in Medio Oriente grazie agli scambi commerciali lungo la Via della Seta, ma in una versione differente dall'originale. Si tratta di una pasta oleosa di semi di sesamo bianco macinati ma non tostati, molto apprezzata per il suo sapore e utilizzata in Medio Oriente dalle donne, specie durante la gravidanza, per l'alto contenuto di calcio.
La tahina si usa sempre emulsionata con succo di limone e acqua fredda come base per realizzare numerosi appetizer orientali (*mezzé*), ma anche per insaporire le carni arrostite (*kebab*) o per spennellare i pesci da cuocere in forno.
Preferite le produzioni libanesi o israeliane, molto più raffinate di quelle egiziane, spesso troppo amare.
La trovate nelle macellerie islamiche, nei negozi di cibi etnici e in alcune botteghe di primizie. Generalmente i negozi di prodotti biologici o macrobiotici propongono la versione cinese, non adatta per le ricette mediorientali, poiché elaborata con sesamo tostato.
– **V.Castellani**

Piatto di ceramica *Laboratorio Pesaro.*

Mezze zite alla Sessi-Willelmy

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

"La rubrica della Massaia moderna" si trova fin dal primo numero del '29 su *La Cucina Italiana* e vi rimane fino alla chiusura del giornale nel '43, quando le pubblicazioni furono sospese per la Guerra (ripresero poi nel '52). Scritta da Delia Pavoni, cofondatrice e moglie dell'editore Notari, educava le giovani spose all'economia domestica, all'arte dei fornelli e al *bon ton*. Suppongo venisse letta dalle signorine dell'alta società che si potevano permettere l'abbonamento annuo di 5,30 lire, in quell'autarchico 1937, quando un chilo di pasta costava 3 lire, un dirigente ne guadagnava 1000 al mese e una "serva" solo 70, per una disponibilità di 24 ore. Il divario fra le diverse classi sociali era immenso.
L'incipit della ricetta che proponiamo in queste pagine recita così: "Dobbiamo alla cortesia della Signora Sessi-Willelmy di Roma che unisce alla sapienza gastronomica capacità e senso pratico originalissimo e selezionato delle varie cucine regionali italiane, la seguente ricetta che è assai di moda, da qualche anno, a Roma, negli ambienti più aristocratici".
Si tratta di una classica pasta al forno, buona e semplice da realizzare, con abuso di mozzarella di Cardito e funghi (dell'alta valle del Tevere, ovviamente), ingredienti preziosi che rendono il piatto davvero ricco di gusto, adatto alle tavole dell'alta società capitolina. Chissà com'era, la signora Sessi-Willelmy! Me la immagino elegante, di palato fine, vestita Schiaparelli o Chanel, viaggiatrice colta, ammogliata a qualche politico allineato o di nobili natali, servitù a servizio permanente. Il tipo di ambiente sociale ben descritto nel film dello stesso anno, *Il signor Max* (nel '37 fu inaugurata Cinecittà e furono banditi i film stranieri), dove Vittorio De Sica, aitante giornalaio romano, si finge nobile per poter vivere fra lusso e bel mondo. Alla fine però si innamora della cameriera. Velleità da *gran viveur* e animo popolano, come le nostre "mezze zita".
– **S. Cornaviera**
www.massaiemoderne.it

Che cosa è cambiato

La differenza più evidente tra la ricetta del '37 e quella di oggi è nella scelta dei funghi: i prugnoli citati dalla signora Sessi-Willelmy sono infatti piuttosto rari e tipici del Centro Italia e, soprattutto, sono funghi primaverili. Si deduce, dunque, che nel '37 non si badava troppo alla stagionalità degli ingredienti rispetto al mese in cui veniva pubblicata la ricetta. Le altre differenze evidenti emergono dal modo in cui è scritto il testo della ricetta: la mancanza di indicazioni su come preparare il sugo e l'assenza di grammature e tempi di cottura lasciano intendere una maggiore preparazione di base delle "massaie" cui la ricetta era destinata: si dà per scontato che una donna di casa sappia come preparare un sugo... Tuttavia, la ricetta era considerata "difficile a far riuscire a puntino", mentre noi possiamo considerarla facile: sarà stato davvero per la difficoltà nel reperire gli ingredienti o per... un vezzo della signora Sessi-Willelmy?

Mezze zite alla Sessi-Willelmy

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 4-6 persone
1,5 kg pomodori
500 g mozzarella di bufala
500 g funghi freschi
300 g mezze zite
1 gambo di sedano
1 cipolla
aglio – olio extravergine di oliva – sale – pepe

Tagliate a pezzetti i pomodori e metteteli in una casseruola con il sedano e la cipolla a pezzetti. Lasciateli cuocere a fuoco lento finché non cominciano a disfarsi, poi passate tutto al passaverdura, salate, pepate e fate ridurre la passata ottenuta ancora per qualche minuto, ottenendo un sugo.
Cuocete le mezze zite in acqua bollente salata e scolatele al dente.
Pulite i funghi (scegliete porcini, champignon, finferli o funghi che sono disponibili secondo stagione), tagliateli a fettine e saltateli in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato e un filo di olio, a fuoco molto alto, per 2-3'. Salate alla fine.
Tagliate a dadini 300 g di mozzarella; prendete una parte del sugo e mettetela in una casseruola più piccola, fatela restringere ancora per qualche minuto con un filo di olio, per avere una piccola quantità di sugo più denso.
Condite la pasta con il sugo, poi disponetene uno strato in una pirofila, copritelo con i funghi e con la mozzarella a dadini, quindi fate un altro strato di pasta. Condite con il sugo più denso e coprite la superficie con la mozzarella rimasta, tagliata a fettine.
Infornate la pirofila a 180 °C per 20-25'.

LA RICETTA ORIGINALE DEL

1937

Si prendono le mezze zita, e si cuociano in acqua abbondante. Si faccia poi in un adatto recipiente uno strato di pasta e uno di funghi e dadolini di mozzarella.
Si condisca in parti uguali con abbondante sugo di pomodoro, allontanando accuratamente i semi.
Nello strato ultimo, superiore, si metta più mozzarella, in fette più sottili, con sugo più denso. Si passi poi in forno. I funghi più adatti sarebbero i cosiddetti "prugnoli" dell'alta valle del Tevere ma anche i funghi di Genova fatti rinvenire nell'acqua sono passabili. La mozzarella sia freschissima e preferibilmente di Cardito. Il successo di questo piatto, difficile a far riuscire a puntino, è dovuta in gran parte alla genuinità degli ingredienti.

LA CUCINA ITALIANA
TEMPO DI VENDEMMIA
Uva: gioia degli occhi delizia della tavola

Sopra *La copertina del 1937.*
Piattino nella foto *Villeroy & Boch.*

Ricordi di Napoli

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Questa "sbriciolata", come l'ha chiamata Lydia, è una rivisitazione personale della tradizionale "pizza di crema e amarene" tipica della sua terra, che si preparava con le *quarantine,* amarene chiuse in vasi di vetro con pari peso di zucchero e poi lasciate "candire" al sole per 40 giorni. La pizza, in napoletano, è qualunque preparazione che abbia pasta sotto e sopra il ripieno: la pizza di crema e amarene è un classico che Lydia ha visto spesso cucinare a casa sua. Questa versione utilizza amarene sciroppate ed è proposta in tortine monodose, ma si può preparare anche in una tortiera unica.

Sbriciolata di crema e amarene

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
500 g latte
350 g farina più un po'
210 g zucchero
100 g burro più un po'
3 tuorli - 1 uovo - scorza di limone
amarene sciroppate - sale

Scaldate il latte in una casseruola con un po' di scorza di limone grattugiata. A parte, battete l'uovo e i tuorli con 60 g di zucchero, poi incorporatevi 50 g di farina. Versate il latte sulle uova, tornate sul fuoco e riportate a bollore, finché la crema non si addensa. Spegnete e lasciatela raffreddare coperta.
Amalgamate 300 g di farina con il burro freddo, 150 g di zucchero e un pizzico di sale, lavorandola in modo da ottenere tante briciole.
Imburrate e infarinate 6 stampini da tartelletta e coprite il fondo con uno strato di briciole; farcite poi con la crema pasticciera, con un cucchiaio o se preferite aiutandovi con una tasca da pasticciere. Distribuite 3 o 4 amarene sulla crema, in ogni tartelletta, e rivestitele con le briciole di pasta rimaste.
Infornate le tortine a 190-200 °C per 25-30', sfornatele, lasciatele intiepidire e sformatele. Servitele fredde, spolverizzandole, se volete, con un po' di zucchero a velo.

Lydia Capasso
Restauratrice
Napoletana di origine, milanese di adozione e cosmopolita per professione, è una fervida appassionata di cibo, di cui scrive sul suo blog *tzatzikiacolazione* e sul sito di informazione food gastronomiamediterranea.com

Vasetto di vetro *Bormioli Rocco*.

EDITRICE QUADRATUM S.P.A. **Società soggetta all'attività di controllo e coordinamento della Finmoney S.p.A.** *(Reg.Impr. Milano n. 07093920150)*

Sede in Piazza Aspromonte n. 13 - Milano - Capitale sociale Euro 3.000.000 i.v.

Registro Imprese di Milano n. 04706360155 - R.E.A. di Milano 1030504 - Codice Fiscale 04706360155 - P.IVA 04706360155

Bilancio al 31 dicembre 2012

Il presente bilancio, formato dallo Stato Patrimoniale e dal Conto Economico, è predisposto sulla base della normativa vigente in materia di bilanci per le imprese operanti nel settore dell'editoria e della radiodiffusione, ed è redatto in accordo con le prescrizioni della legge n° 416 del 5 agosto 1981 e n° 650 del 23 dicembre 1996

Stato patrimoniale attivo	31/12/2012	31/12/2011
A) Crediti v/Soci per vers. ancora dovuti		
Totale crediti verso soci (A)	0	0
B) Immobilizzazioni		
I. Immobilizzazioni Immateriali		
1) Costi di impianto e ampliamento	3.589	2.616
3) Diritti brevetto industriali e diritti di utilizzazione opere d'ingegno	34.363	35.811
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	176.494	102.900
7) Altre	2.823.996	2.494.317
Totale Immobilizzazioni Immateriali (I)	3.038.442	2.635.644
II. Immobilizzazioni Materiali		
1) Terreni e fabbricati	8.000.000	8.000.000
2) Impianti e macchinario	103.670	135.644
3) Attrezzature industriali e commerciali	2.670	7.576
4) Altri beni	157.420	144.433
5) Immobilizzazioni in corso e acconti	0	0
Totale Immobilizzazioni Materiali (II)	8.263.760	8.287.653
III. Immobilizzazioni Finanziarie		
1) Partecipazioni		
a) Imprese controllate	165.651	166.400
d) Altre imprese	11.573	11.573
Totale Partecipazioni (1)	177.224	177.973
2) Crediti:		
a) verso imprese controllate		
- Esigibili oltre l'esercizio successivo	5.112.615	4.561.741
Totale crediti verso imprese controllate	5.112.615	4.561.741
d) verso altri		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	0	0
- Esigibili oltre l'esercizio successivo	1.004.635	989.817
Totale crediti verso altri	1.004.635	989.817
Totale Crediti (2)	6.117.250	5.551.358
3) Altri titoli	100.000	100.000
Totale Immobilizzazioni finanziarie (III)	6.394.474	5.829.331
Totale Immobilizzazioni (B)	**17.696.676**	**16.752.628**
C) Attivo circolante		
I. Rimanenze		
1) Materie prime, sussidiarie, e di consumo	27.961	41.248
Totale rimanenze (I)	27.961	41.248
II. Crediti		
1) verso clienti		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	3.480.882	3.638.249
Totale crediti verso clienti (1)	3.480.882	3.638.249
2) verso imprese controllate		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	30.885	98.637
Totale crediti vs. imprese controllate (2)	30.885	98.637
4bis) Crediti tributari		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	357.238	635.175
- Esigibili oltre l'esercizio successivo	304.274	65.584
Totale crediti tributari (4bis)	661.512	700.759
4ter) Imposte anticipate		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	222.578	161.084
Totale Imposte anticipate (4ter)	222.578	161.084
5) verso altri		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	707.250	703.144
Totale crediti verso altri (5)	707.250	703.144
Totale Crediti (II)	4.671.107	5.301.873
III. Attività finanz. che non costit. immobiliz.		
6) Altri titoli	9.851	7.251
Totale att. fin. che non cost. immob. (III)	9.851	7.251
IV. Disponibilità liquide		
1) Depositi bancari e postali	713.892	116.124
3) Danaro e valori in cassa	2.537	3.724
Totale disponibilità liquide (IV)	716.429	119.848
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (C)	**5.425.348**	**5.470.220**
D) Ratei e risconti		
- Ratei e risconti attivi	706.004	598.837
Totale ratei e risconti attivi (D)	**706.004**	**598.837**
TOTALE ATTIVO	**23.828.028**	**22.821.685**

Passivo e Patrimonio netto	31/12/2012	31/12/2011
A) Patrimonio netto		
I. Capitale	3.000.000	3.000.000
II. Riserva da sovrapprezzo delle azioni	0	0
III. Riserve di rivalutazioni	3.181.137	3.181.137
IV. Riserva legale	139.416	139.416
V. Riserve statutarie	0	0
VI. Riserva per azioni proprie in portafoglio	0	0
VII. Altre riserve, distintamente indicate		
- Versamenti in conto aumento capitale	369.752	369.752
- Differenza da arrotondamento ad unità di euro	3	- 1
Totale altre riserve (VII)	369.775	369.775
VIII. Utili (perdite) portati a nuovo	53.180	566.016
IX. Utile (perdita) dell'esercizio		
Utile (perdita) dell'esercizio	-144.197	-512.836
Totale patrimonio netto (A)	**6.599.291**	**6.743.484**
B) Fondi per rischi e oneri		
Totale Fondi rischi e oneri (B)	**0**	**0**
C) Trattamento di fine rapporto di lav. subor.	**2.103.406**	**2.246.289**
D) Debiti		
4) Debiti verso banche		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	3.394.280	4.167.786
- Esigibili oltre l'esercizio successivo	1.856.338	2.245.506
Totale debiti verso banche (4)	5.250.618	6.413.292
6) Acconti (ricevuti)		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	0	690
Totale acconti ricevuti (6)	0	690
7) Debiti verso fornitori		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	6.653.316	4.872.652
Totale debiti verso fornitori (7)	6.653.316	4.872.652
9) Debiti verso imprese controllate		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	224.391	288.085
Totale debiti verso imprese controllate (9)	224.391	288.085
11) Debiti verso controllanti		
Esigibili entro l'esercizio successivo	650.114	180.000
Totale debiti verso controllanti (11)	650.114	180.000
12) Debiti tributari		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	500.898	353.383
Totale debiti tributari (12)	500.898	353.383
13) Debiti vs istituti di prev. e sicur. sociale		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	508.001	527.954
Totale debiti vs ist. di prev. e sicur. soc. (13)	508.001	527.954
14) Altri debiti		
- Esigibili entro l'esercizio successivo	1.100.729	946.821
Totale altri debiti (14)	1.100.729	946.821
Totale debiti (D)	**14.888.067**	**13.582.877**
E) Ratei e risconti		
- Ratei e risconti passivi	237.264	249.035
Totale ratei e risconti passivi (E)	**237.264**	**249.235**
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	**23.828.028**	**22.821.685**

Conti d'ordine	31/12/2012	31/12/2011
Beni di terzi presso l'impresa		
altro	55.530	81.995
Totali beni di terzi presso l'impresa	55.530	81.995
Rischi assunti dall'impresa		
Fidejussioni		
ad altre imprese	90.629	71.984
Totale fidejussioni	90.629	71.984
Garanzie reali		
ad altre imprese	6.125.000	6.125.000
Totale garanzie reali	6.125.000	6.125.000
Totale rischi assunti dall'impresa	6.215.629	6.196.984
TOTALE CONTI D'ORDINE	**6.271.159**	**6.278.979**

CONTO ECONOMICO	31/12/2012	31/12/2011
A) Valore della produzione:		
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	23.263.606	24.874.088
5) Altri ricavi e proventi		
Altri	419.994	482.223
Totale Altri ricavi e proventi (5)	419.994	482.223
Totale valore della produzione (A)	**23.683.600**	**25.356.311**
B) Costi della produzione:		
6) per materie prime, sussid., di consumo e merci	4.215.939	3.939.158
7) per servizi	11.661.977	11.757.492
8) per godimento di beni di terzi	124.949	141.211
9) per il personale:		
a) salari e stipendi	4.558.020	4.893.164
b) oneri sociali	1.296.903	1.426.742
c) trattamento di fine rapporto	422.195	457.693
e) altri costi	75.339	212.559
Totale costi per il personale (9)	6.352.457	6.990.158
10) Ammortamenti e svalutazioni		
a) ammort. delle immobilizz. immateriali	189.357	102.958
b) ammort. delle immobilizz. materiali	85.173	86.494
d) svalutazioni crediti attivo circol. e disponibilità liquide	221.501	248.815
Totale ammortamenti e svalutazioni (10)	496.031	438.267
11) Variazioni nelle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	13.287	441.244
14) Oneri diversi di gestione	373.735	1.787.749
Totale costi della produzione (B)	**23.238.375**	**25.495.279**
Differ. tra valore e costi della prod. (A-B)	**445.225**	**-138.968**
C) Proventi e oneri finanziari:		
16) Altri proventi finanziari		
d) proventi diversi dai precedenti		
- Altri	31.267	56.053
Totale proventi diversi dai precedenti (d)	31.267	56.053
Totale altri proventi finanziari (16)	31.267	56.053
17) Interessi e altri oneri finanziari:		
A imprese controllanti	114	0
Altri	518.760	460.942
Totale Interessi e altri oneri finanziari (17)	518.884	460.942
17bis) Utili e perdite su cambi	-219	4.236
Totale prov. e oneri finanz. (C) (15+16-17+-17-bis)	**-487.836**	**- 400.653**
D) Rettifiche di valore di attività finanziarie:		
19) Svalutazioni:		
a) di partecipazioni	150.749	46.106
Totale Svalutazioni (19)	150.749	46.106
Totale rettifiche attività finanziarie (D) (18-19)	**- 150.749**	**- 46.106**
E) Proventi e oneri straordinari:		
20) Proventi:		
Plusvalenze da alienazioni ricavi non iscr. n. 5	3.378	21.698
Altri	314.251	314.458
Totale Proventi (20)	317.629	336.156
21) Oneri :		
Differenza da arrotondamento all'unità di euro	0	-1
Altri	92.069	72.487
Totale Oneri (21)	92.069	72.487
Totale delle partite straordinarie (E) (20-21)	**225.560**	**263.670**
Risultato prima delle imposte (A-B+-C+-D+-E)	**32.200**	**-322.057**
22) Imposte sul reddito dell'es. corr. diff. ant.		
Imposte correnti	237.890	285.508
Imposte anticipate	61.493	94.729
Totale imposte sul reddito dell'esercizio (22)	176.397	190.779
23) Utile (Perdita) d'esercizio	**-144.197**	**-512.836**

PROSPETTO DI DETTAGLIO DELLE VOCI DEL BILANCIO AL 31/12/2012
da pubblicare ai sensi dell'art. 1, comma 33, del D.L. 23/10/1996 n. 545, convertito in Legge 23/12/1996 n. 650

RICAVI DELLA VENDITA DI COPIE	18.705.617	19.954.234
RICAVI PUBBLICITA'		
Diretta	512.649	314.248
Tramite concessionaria	3.672.390	4.051.591
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	0	0
RICAVI DA ALTRA ATTIVITA' EDITORIALE	219.512	382.226

La torta della Principessa Mirtilla

C'era una volta il Principe Lampone,
giovane brillante con un padre brontolone.
Nel Regno di fianco viveva Mirtilla,
Principessa pasticciona che di luce sfavilla.
Il Conte Cremoso un dì li invitò
a fare un dolce che dirvi non so.
Mischia e rigira, in forno e in cucina,
non scotta ma brilla la torta Mirtilla.

Torta Principessa Mirtilla

Tempo *20' più 2 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
10 biscotti ai cereali
1 vasetto da yogurt di burro morbido
2 vasetti da yogurt di formaggio spalmabile
2 vasetti da yogurt di zucchero a velo
1 confezione di panna fresca da 200 ml
1 bustina di vanillina - succo di mezzo limone
marmellata di frutti di bosco
frutti di bosco misti

Trita con le mani i biscotti in una ciotolona e unisci il burro.
Imburra una tortiera, versaci questo composto e livellalo con un cucchiaio.
Fai riposare in frigorifero per 20'.
Metti in una ciotolona il formaggio e lo zucchero a velo, mescola ben bene con una frusta, unendo la vanillina e il succo di limone.
Versa in un'altra ciotolona la panna e montala con lo sbattitore; uniscila al formaggio mescolando con attenzione dal basso verso l'alto.
Distribuisci questo ripieno sulla base di biscotto. Livella bene con il cucchiaio e poni di nuovo in frigorifero. Abbi pazienza: tra 2 ore la torta sarà pronta! Prima di mangiarla, il tocco finale. Toglila dalla tortiera, copri la superficie con qualche cucchiaio di marmellata e decorala con i frutti di bosco.

di *Alice Flocco (mozzaincarrozza.com)*

Filastrocca di @alfa6sei

LA CILIEGINA SULLA TORTA

Quella che trovate, rossa e gustosa, è il più delle volte una Marasca al Frutto, ciliegia candita allo sciroppo di marasca, coltivata e lavorata da Luxardo anche per la distillazione dei suoi famosi liquori Maraschino e Sangue Morlacco. Di tipico sapore asprigno, le Marasche al Frutto di Luxardo (nella foto una storica latta e un vaso da esposizione) sono in vendita al pubblico in barattoli di vetro da 360 grammi.
www.luxardo.it

ZEFIRO: SOFFIA ARIA NUOVA

Packaging rinnovato per il brand premium firmato Eridania, icona dello zucchero in Italia dal 1899. La nuova veste grafica, preziosa ed elegante, esalta l'immagine della marca e la qualità del prodotto. Nuovo anche l'erogatore che, realizzato in cartoncino senza uso di colla per riguardo all'ambiente, consente di dosare con precisione lo zucchero e di travasarlo facilmente.
www.eridania.it

BRODO VEGETALE GRANULARE

Dopo anni di ricerche e test Alce Nero, che già dal 2004 ha scelto di eliminare qualsiasi grasso saturo da ognuno dei suoi cibi, ha sviluppato la nuova ricetta del brodo vegetale granulare fatto con soltanto sette verdure biologiche, sale e spezie. Indicato anche per i pasti dei bambini, il nuovo brodo vegetale granulare di Alce Nero è privo di olio di palma.
www.alcenero.com

NATURALMENTE CREMOSE

Nasce la linea Zuegg Bio Confettura Cremosa, preparata con puree di frutta, senza pezzi, per una nuova esperienza di piacere. In 5 gusti, le confetture Zuegg Bio provengono da frutta biologica certificata, coltivata senza fertilizzanti o pesticidi sintetici. Sono prodotte con zucchero di canna bio e senza aggiunta di aromi artificiali.
www.zuegg.it

MAGIE DELLA NATURA

Si chiamano così i nuovi gustosi flan di Valbona: agli spinaci, ai peperoni, ai carciofi, al pomodoro e basilico, ai sapori dell'orto. Sono fatti con verdure fresche italiane, senza grassi aggiunti.
lemagiedellanatura.com

MINESTRONE ALLA LIGURE

Fratelli Carli arricchisce la sua gamma di ricette con un primo pronto da portare in tavola: il *Minestrone alla Ligure* senza conservanti né coloranti. Fratelli Carli fa onore alla sua vocazione per i sapori semplici e genuini con una ricetta esaltata dai profumi di 13 verdure impreziosite dal suo famoso pesto. Conf. di 2 vasetti da 500 g cad. a € 9,80.
www.oliocarli.it

L'indice dello chef

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie:
www.lacucinaitaliana.it

Amblekodi
www.amblekodi.com

Ballarini
0376 9901
www.ballarini.it

Bialetti
800 014 407
www.bialetti.it

Bitossi Home
0571 54511
www.bitossihome.it

Bloomingville distr. General Import
www.generalimport.it

Bormioli Rocco
0524 5111
www.bormiolirocco.com

Broggi
www.broggi.it

Ceramiche Nicola Fasano
099 5661037
www.fasanocnf.it

De Padova
02 77720244
www.depadova.it

Emile Henry
www.emilehenry.com

Fondazione Achille Castiglioni
www.achillecastiglioni.it

Guardini
011 9952890
www.guardini.com

Laboratorio Pesaro
0721 481188
www.lpdesignfactory.it

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
02 39322741
www.livellara.com

Mepra
www.mepra.it

Navarini
0461 923330
www.navarinirame.com

Orissa
02 89402245
www.orissa.it

Royal Doulton distr. WWRD
www.royal-doulton.com

Ruffoni
0323 61990
www.ruffoni.net

Segno Italiano
02 33009658
www.segnoitaliano.it

Society by Limonta
02 72080453
www.societylimonta.com

Spiegelau
www.spiegelau.com

Tessilarte
www.tessilarte.it

Tescoma
www.tescoma.com

Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.com

Zafferano
0422 470344
www.zafferanoitalia.com

LA CUCINA ITALIANA
Proprietà letteraria e artistica riservata ©2013
by La Cucina Italiana s.r.l.
P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it - website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonamenti
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo: www.abbonamenti.it, via fax allo 030 3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a:
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti,
con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa.
L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

Servizio informazioni e segreteria abbonati
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00, per l'Italia tel. 199.111.999 (0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049; fax 030 3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003:
La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti:
Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7, 20134 Milano.

Servizio arretrati e custodie
Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00);
e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com
o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
HEARST MAGAZINES ITALIA S.P.A.
Direzione Generale Advertising Italia
via R. Bracco 6, 20159 Milano,
tel. 02 6619.1, fax 02 66192608, e-mail: dirpubb@hearst.it

Filiali
- Lazio e Sardegna: Hearst Magazines Italia SpA, via Terenzio 35, 00193 Roma, tel. 06 688998.1, fax 06 68899824 - Toscana e Umbria: Hearst Magazine Italia SpA, via Del Romito 3, 50134 Firenze, tel. 055 46006.11, fax 055 4600629 - Emilia province di Bologna, Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara: Hearst Magazines Italia SpA, via Goito 8, 40126 Bologna, tel. 051 29631.11, fax 051 2963130 - Piemonte e Valle d'Aosta: Adv Spazio Erre srl, c.so Giovanni Lanza 105, 10133 Torino, tel. 011 6600.100, fax 011 6602875 - Liguria: Adv Spazio Erre srl, via Cesarea 2/25, 16121 Genova, tel. 010 564354, 561883, fax 010 5531860 - Triveneto e Mantova: Nicola Sartori, via Casette 2, 37024 Santa Maria di Negrar (VR), tel. 0456020597, fax 045 602965; strada Battaglia 71/C, 35020 Albignasego (PD), tel. 049 8172876, fax 049 8172879 - Romagna province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Repubblica San Marino, Marche, Abruzzo, Molise: Adv srl, via Onesto Scavino 10, 47891 Rovereta di Falciano (RSM), tel. 0549 908161, fax 0549 905994, segreteria@advsrl.eu - Campania e Calabria: Valentina Paparo, via Onofrio Fragnito 54, 80131 Napoli, tel. e fax 081 5456386 - Puglia e Basilicata: G.S.P S.a.S, via A. Giovanni 7, 70124 Bari, tel. 080 5045399, fax 080 5045401, 5041691 - Sicilia: Luigi Aco, via Rocca Pirciata 15 Makari, 91010 San Vito Lo Capo (TP), tel. 336 549451, tel. e fax 0923 975368, luigi.aco@libero.it

Fotolito Bencetti Prepress, piazza Gerusalemme 14, Milano.
Stampa Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano. Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2013 Accertamento Diffusione Stampa

Non perdete il numero di

OTTOBRE

in edicola
dal 27 settembre 2013

SFORNATE PER LA SETTIMANA

Torte di casa, deliziose subito, perfette da reinventare il giorno dopo

FUGA IN UMBRIA
Nell'incanto di Torgiano e Montefalco

PIACERI DI STAGIONE
La saporita cucina dell'autunno

Paolo Kessisoglu Sabrina Donadel

Attore lui, giornalista lei, vegetariani ed ecologisti entrambi

A cura di *Laura Forti*

Paolo Kessisoglu, attore e musicista di origine genovese, protagonista di numerosi successi televisivi, teatrali e cinematografici, e Sabrina Donadel, giornalista e conduttrice televisiva di origine trevigiana, volto di Mediaset e Sky, si sono sposati nel 2003. Dalla loro unione è nata Lunita che è stata motore di molti cambiamenti a favore di una vita consapevole e rispettosa verso ogni creatura vivente. Naturale il passaggio all'alimentazione vegetariana e all'interesse per un concetto di ecologia allargato.

Nome
P Paolo.
S Sabrina.

Cognome
P Kessisoglu.
S Donadel.

Professione
P Attore.
S Giornalista.

Il tuo motto
P "Per avere le risposte giuste poni le giuste domande".
S "La vita è movimento, è metamorfosi, è continuo superamento".

Se fossi un piatto saresti
P Vorrei essere un piatto leggero ma posso diventare una teglia di polenta col gorgonzola, se ho la luna di traverso.
S Un'insalata di pomodorini datterini, avocado, spinaci freschi, tarassaco con un'emulsione di olio, zenzero fresco, limone e un goccio di miele.

Il tuo piatto preferito
P Quello che Sabrina deve ancora inventare.
S Il club sandwich vegetariano che ha inventato mia figlia Lunita.

Il piatto che detesti
P Quello da lavare.
S Tutti quelli con gli animali morti!

La tua bevanda preferita
P Il Pinot nero e il prosecco buono.
S Succo di limone, mela e zenzero.

Il tuo chef preferito
P Sabrina.
S Pietro Leemann (chef stellato guru della cucina vegetariana, ristorante Joia di Milano, www.joia.it, *ndr*).

Il tuo ristorante preferito
P Casa nostra.
S Quello che sta attento alla qualità degli ingredienti e che cura il dettaglio.

La cucina etnica che ti piace di più
P Quella armena (spero).
S Indiana.

Il tuo libro di cucina preferito
P Quello di cucina vegetariana che c'è in cucina.
S La cucina vegetariana.

Il tuo programma televisivo gastronomico preferito
P Il telecomando di casa nostra ormai è anchilosato.
S La televisione è ormai un oggetto vintage a casa nostra!

Lo strumento che non può mai mancare in cucina
P Il cavatappi.
S La centrifuga per i succhi di frutta e verdura: ottimi come merenda, aperitivo, preparazione di torte vegane.

Il tuo più grande fiasco ai fornelli
P Tutte le volte che provo a mettere il miele nella tisana senza sporcare il vaso.
S La prima meringa!

Il tuo successo ai fornelli
P I risotti.
S Le polpette di verdure al forno con spezie e aromi e varie salse di accompagnamento.

Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico?
P Anarchico... almeno in cucina.
S Anarchico, sempre.

Da quando conosci *La Cucina Italiana*?
P Una rivista così straordinaria ed elegante. Professionale ma semplice, di grande stile ma per tutti. Meravigliosa insomma. Com'era la domanda?
S Da sempre.

Che cosa ti piace di *La Cucina Italiana*?
P Tutto (e con questa, l'abbonamento a ufo ce l'abbiamo!).
S Mi piace per eleganza, tradizione e affidabilità nelle ricette.

Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?
P Dovunque. L'importante è che la cucini qualcun altro.
S Rivista, se capita, o web.

Un saluto per la Redazione?
P Buon appetito!
S Ai fornelli!

Nella foto, Paolo e Sabrina.
twitter.com/paolokessisoglu

Volete rispondere anche voi al nostro questionario? Inviateci le risposte a: *cucina@cucinaitaliana.it*
Le più intriganti saranno pubblicate su *www.lacucinaitaliana.it*

foto Roberto Salomone